



Azioni adatte alle ricette

Articoli più recenti

Meravigliosamente cremosa con note nocciolate e terrose: la vellutata di funghi porcini con timo è deliziosa da gustare da sola o con una fetta di baguette appena sfornata.

I funghi porcini non appartengono ai cosiddetti «funghi coltivati» come gli champignon, ma possono essere trovati solo in natura, dove formano la cosiddetta «micorriza» con varie latifoglie e conifere. Nel processo, il fungo e l'albero si sostengono a vicenda nell'approvvigionamento di nutrienti. Se si vuole andare a cercare e raccogliere i porcini personalmente, si può farlo tra giugno e novembre.

In forma essiccata, i preziosi funghi sono disponibili tutto l'anno e armonizzano particolarmente bene con il timo, che nella ricetta di oggi non solo insaporisce la zuppa stessa, ma anche i crostini.

Ingredienti per 4 porzioni come antipasto

Vellutata

- 40 g di funghi porcini secchi
- 3 dl di acqua tiepida
- 30 g di burro
- 1 cipolla finemente tritata
- 2 cucchiaini di timo essiccato
- 1 dl di vino bianco
- 7 dl di brodo di verdura
- 200 g di patate, a cubetti di 1½ cm
- 250 ml di panna semigrassa
- Sale e pepe

Crostini

- 2 grandi fette di pane a scelta, tagliate a dadini
- 3 cucchiai d'olio d'oliva
- Una presa di sale
- 1 cucchiaino di timo essiccato

Preparazione

Soupe

1. Trempez les bolets séchés pendant environ 30 minutes dans 3 dl d'eau tiède.
2. Chauffez le beurre dans une casserole et faites-y revenir les oignons avec le thym séché jusqu'à ce que les oignons deviennent translucides.
3. Déglacez avec le vin blanc et laissez réduire pendant environ 2 minutes.
4. Ajoutez maintenant les bolets et l'eau de trempage. Laissez mijoter environ 5 minutes.
5. Ajoutez ensuite le bouillon et les dés de pommes de terre. Laissez mijoter le velouté à feu moyen pendant environ 15 minutes.

6. Pour finir, retirez la soupe du feu, réduisez-la en purée à l'aide d'un mixeur, incorporez-y la crème et assaisonnez de sel et de poivre.

Croûtons

1. Pendant que le velouté mijote, dorez les morceaux de pain de tous les côtés dans l'huile d'olive et assaisonnez-les de sel et de thym.

Temps de préparation: environ 30 minutes (sans le trempage)

Wein-Tipp



Terre del Barolo Barbera d'Alba DOC

Rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Elegante profumo di more e ciliegie

nere. Di consistenza da medio a piena, con

Utilizziamo i cookie e tecnologie simili per migliorare l'esperienza dell'utente sui nostri siti web, analizzare il nostro traffico, personalizzare contenuti e annunci e fornire funzionalità dei social media. Continuando a utilizzare questo sito web, l'utente accetta il nostro uso di cookie e tecnologie simili.

[Leggere di più...](#)

[Chiudi l'informazione](#)

[Weinshop ansehen](#) >