

Uwe Buschhaus
Gederbachweg 58a

58453 Witten

Tel. 49(0)2302 62318
Fax. 49(0)2302 962184

www.speisepilze.eu
info@speisepilze.eu

PILZ GROSSHANDEL

UWE BUSCHHAUS

GOOD MUSHROOMS ...

... GOOD LIFE

RICETTE: Zuppa di chiodini e montasio

INGREDIENTI / QUANTITÀ

1 kg di funghi chiodini freschi, 1 spicchio d'aglio, 1 cipolla, vino bianco secco, brodo vegetale, sale, pepe, olio, 4 fette di Montasio stagionato, crostini di pane tostato strofinati con l'aglio, olio, sale, pepe, prezzemolo tritato.

PREPARAZIONE/PROCEDURA:

Rosolate la cipolla e lo spicchio d'aglio con l'olio. Aggiungete i funghi puliti e tagliati grossolanamente. Fate prendere colore, aggiungete un bicchiere di vino bianco secco che lascerete evaporare, tanto brodo vegetale, anche di dado, quanto basta a coprire a filo i funghi. Lasciate cuocere per una mezz'ora, passate la metà della zuppa, riunite il tutto, aggiungete il prezzemolo tritato, mescolate bene e servite con le fette di formaggio e il crostone di pane