

Crema di funghi



Ingredienti

200 g funghi coltivati
50 g cipolla
50 g sedano
1 carota
1 osso di maiale
spezie varie
1 bustina di tè
olio per friggere
concentrato di pomodoro
vino bianco
acqua
100 g yogurt bianco latte Fieno Vipiteno
sale e pepe
crostini di pane
erbe fresche

Preparazione

Arrostire l'osso di maiale, la cipolla, il sedano, le carote e i funghi per un paio di minuti e aggiungere il concentrato di pomodoro. Sfumare con vino bianco e acqua. Mettere le spezie in una bustina vuota di tè aggiungerle alla zuppa. Lasciare bollire per circa 30 minuti. Togliere l'osso e le spezie e vellutare la zuppa con dello yogurt. Guarnire con crostini di pane ed erbe fresche.



Sterzinger
YOGURT
Vipiteno

