



# allo spreco alimentare



## Gettare meno si può!

Le buone ricette con gli avanzi

### Minestra ai funghi con pane secco

#### Ingredienti

Per 4 persone:

- 2 fette di pane secco (circa 60 gr.)
- 400 g di funghi
- 1 cipolla
- 2 cucchiaini da minestra di olio di oliva
- 20 g di burro
- 1 litro di brodo (vegetale o di pollo)
- 1 spicchio d'aglio tritato
- sale, pepe, noce moscata



#### Preparazione

Tagliare il pane a pezzetti e bagnarlo con il brodo per ammorbidirlo. Pulire i funghi e tagliarli a listelle; farli saltare in padella con olio e burro; quando l'acqua dei funghi è evaporata aggiungere la cipolla e l'aglio tritati, sale, pepe e la noce moscata. Dopo qualche minuto aggiungere il pane bagnato e 1 litro di brodo. Lasciar cuocere per 10-15 minuti. Passare il tutto con il frullatore, decorare con il prezzemolo.

Questa minestra può essere servita calda o fredda.

*Ricetta di Marie-Claire Snella*