

Zuppa degli gnomi

Resa: per 4 persone
Preparazione: 10 min
Cottura: 20 min

.

Ingredienti

2-3	champignon
1	carota
2	patate
1	dado di brodo
2 cucchiari	di fiocchi di avena
Per condire	prezzemolo, erba cipollina



Preparazione

- Mondare gli champignon, la carota e le patate e tagliare a pezzettini.
- Soffriggere gli champignon, la carota e le patate con un po' di olio.
- Sfumare con dell'acqua (2 dl a testa).
- Aggiungere il dado e far sobbollire per 15 minuti.
- Unire i fiocchi di avena e proseguire la cottura per altri 5 minuti.
- Prima di servire, condire con erba cipollina e prezzemolo sminuzzati.

Note personali:
