



DOSI X 4 PERSONE

300 gr. di funghi porcini

1 litro di brodo di carne

farina

burro

parmigiano

sale e pepe.

Preparare un soffritto con prezzemolo, cipolla e burro; aggiungere 150 gr. di porcini tagliati a piccoli pezzi e 150 passati al tritatutto. Cuocere a fuoco moderato e aggiungere il brodo di tanto in tanto. Salare, pepare e aggiungere la farina. Terminare la cottura e servire on pane abbrustolito.