

50-Zuppa di carciofi con funghi

Autore: Grand Gourmet

Ingredienti: per 4 persone 2 scalogni, 30 g di burro, uno spicchio di aglio, una zolletta di zucchero, 8 cuori di carciofo, 5 dl di panna fresca, 60 g di verdure tagliate a strisce sottili (carota, sedano e porro) , 100 g di funghi freschi o 50 g di funghi secchi, sale e pepe a mulinello

Per il fondo di pollo:

una gallina, 30 g di burro, una carota, una costa di sedano, la parte verde di un porro, 2 rametti di timo, 1 dl di vino bianco, 1,5 l di acqua.

Per il fondo di pollo tagliare una gallina da brodo a pezzi, farla rosolare in poco burro, aggiungere la carota, il sedano, il porro e il timo e lasciare appassire tutto insieme. Spegnere con il vino bianco e ricoprire con 1,5 l di acqua. Lasciare cuocere a fuoco mite per circa 3 ore, schiumando di tanto in tanto. Passare il brodo al setaccio e sgassarlo, dopo averlo fatto raffreddare.

Rosolare scalogno e aglio tritati finemente nel burro insieme alla zolletta di zucchero; unire i cuori di carciofo a dadini e fare appassire.

Coprire con il fondo di pollo e la panna, far prendere il bollore ; passare al frullatore, controllare il sapore e quindi passare al setaccio fine.

Scottare le verdure a fiammifero in acqua bollente e salata.

Lavare accuratamente i funghi e appassirli nel burro insieme alle verdure. Unire alla zuppa e servire