



ZUPPA ALLA CREMA DI FUNGHI CON FICELLES ALLE OLIVE VERDI E NERE

Preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 4 persone

- Sbucciare e tritare grossolanamente 1 - 2 scalogni
- Sbucciare e tritare grossolanamente uno spicchio d'aglio (facoltativo)
- Pulire 600 g di champignon e tagliarli a fette
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 dl di vino bianco
- 1 dl di brodo vegetale
- 1 - 2 cucchiaini di salsa di panna
- un mazzetto di salvia, solo foglie
- 2 prese di fleur de sel
- pepe macinato
- una manciata di nocciole, tritate grossolanamente
- una confezione di Ficelles alle olive verdi e nere Kambly

Preparazione

1. Sbucciare e tritare grossolanamente lo scalogno e l'aglio.
 2. Pulire i funghi e tagliarli a fette.
 3. Scaldare 2 cucchiaini di olio d'oliva in una padella, aggiungere prima lo scalogno e quindi l'aglio e farli rosolare (senza farli imbrunire).
 4. Infine aggiungere i funghi e farli rosolare 4 - 5 minuti, fino ad ammorbidirli.
 5. Sfumare con il vino bianco, aggiungere il brodo e cuocere a fuoco lento ancora un po'. Lasciar raffreddare. Ridurre in purea con il frullatore a immersione.
 6. Aggiungere altro brodo se si preferisce una zuppa più liquida. Aggiungere 1 - 2 cucchiaini di panna e mescolare.
 7. Rosolare le foglie di salvia in un po' di olio d'oliva per un paio di minuti per farle diventare croccanti, quindi insaporire con un po' di fleur de sel. Assorbire il grasso in eccesso con carta da cucina.
 8. Servire la zuppa, condendola a piacere con sale e pepe e guarnendola con le foglie di salvia croccanti, le nocciole tritate e le Ficelles.
- Suggerimento: invece della panna, si può utilizzare anche il latte di cocco.

Nadja Zimmermann
per Kambly

