

ZUPPA DI FUNGHI CON POLPETTE DI VERDURE

INGREDIENTI

1 Confezione di GARDEN GOURMET
Polpette di Verdure

200 g di Funghi misti

1 Carota piccola

1/4 di Finocchio

1 Cipolla piccola

1 L di Brodo vegetale (da 1 dado)

150 g di Panna da cucina

Olio d'oliva per friggere

q.b. Timo per guarnire

 2 PORZIONI

 20 MIN

 FACILE

Se ti senti giù a causa del clima freddo e piovoso, questa zuppa di funghi con Polpette di Verdure Garden Gourmet aiuterà sicuramente il tuo umore!

MODALITÀ DI PREPARAZIONE

1. Saltare le verdure in padella

Tagliare la carota, il finocchio e la cipolla a pezzetti. Tritare grossolanamente i funghi. Soffriggere le verdure nell'olio fino a fare rosolare la cipolla. Aggiungere i funghi misti e lasciarli cuocere.

2. Preparare la zuppa

Aggiungere il brodo e portare a ebollizione la zuppa. Aggiungere la panna, mescolare, riportare a ebollizione.

3. Preparare le Polpette di Verdure Garden Gourmet

Far saltare le Polpette di Verdure Garden Gourmet con un po' di olio fino a quando non saranno dorate.
Dividerle nei piatti dove si andrà a servire la zuppa.

4. Servire e gustare!

Versare la zuppa con i funghi sulle Polpette e guarnire con timo a piacere.

**SCOPRI ALTRE RICETTE SU
WWW.GARDENGOURMET.IT**