"Zuppa di Porcini dei colli Euganei"

Pulire per Bene i Porcini raschiandoli dalla impurità di sottobosco, Tagliateli a fette sottili sciacquateli per Bene, in un Teganne (tentola) fatte soffrigere della cipolla con dei spicchi d'aglio Tutto Tritato in olio d'oliva quando questo è Biondo Versate i funghi Tagliati aggiungere del prezzemolo Tritato e del Pomodoro fresco Tagliato a pezzetti Salate e pepate quanto Basta aggiungere dell'acqua quanto Basta per ottenere una cremosita omogenea fatte cuocere per circa 40 minuti a fuoco lento servite con crostini di Pane rimasto (Vecchio), accompagnate questa delizia con un Bicchiere dei Vitigni Euganei.

Riccardino
Progetto
2005