



# CAPPUCCINO DI PATATE E FUNGHI

## PER 4 PERSONE

Si ottiene: ca. 1.2 l

200 g di patate a pasta farinosa  
1 cipolla  
300 g di champignon  
1 c. di olio d'oliva  
8 dl di brodo di verdura  
3.3 dl di panna

un pizzico di pepe

## ECCO COME SI FA

**1. Patate:** pelare le patate e la cipolla, quindi tagliarle insieme agli champignon in pezzi di ca. 2 cm.

**2. Vellutata:** in una padella scaldare l'olio. Imbiondire la cipolla, aggiungere i funghi e le patate e cuocere per ca. 5 min. Unire il brodo e portare a ebollizione. Abbassare il fuoco, coprire e lasciar sobbollire per ca. 20 minuti. Unire circa metà della panna e frullare la vellutata.

**3. Impiattamento:** montare la panna restante. Impiattare la vellutata e guarnirla con la panna montata.

**Suggerimento:** staccare le foglioline da 4 rametti di timo e distribuirle sulla vellutata.

**Preparazione:** ca. 30 min.  
**Valore nutritivo:** Porzione (1/4):  
378 kcal / 33 G / 13 C / 6 P

## Lista della spesa

Trovi questi ingredienti nei Coop Pronto



In collaborazione con

**Betty Bossi**