

Zuppa di aglio orsino



Ingredienti per 4 porzioni

- 1 mazzo di aglio selvatico
- 2 cucchiaini di burro
- 1 cucchiaio di farina
- 1 l di brodo vegetale

Preparazione

Aglio selvatico - ottimale in primavera: l'aglio selvatico cresce da aprile in poi - ha un sapore migliore se lo si raccoglie direttamente fresco sui pendii del bosco. Lo troverete dove c'è odore di aglio.

Tagliare le foglie di aglio selvatico in pezzi molto piccoli e poi cuocerle a vapore con il burro in una pentola riscaldata. Poi spolverizzateli con la farina e aggiungete il brodo vegetale. Condire a piacere con sale e pepe.

Infine, si può raffinare la zuppa con la panna. Prima di servire, cospargere la zuppa di aglio selvatico tritato finemente.

Vi auguriamo buon appetito!