

Minestra Di Patate Alla Viennese

Friggete nel burro a fuoco basso lo speck, le cipolle e le verdure, il tutto tagliato a pezzettini, spargetevi sopra la farina, versate il brodo, condite e aggiungete i funghi, dopo averli lasciati a mollo; dopo 10 minuti aggiungete le patate tagliate a dadini e continuate la cottura per altri 5 minuti, dopodich? togliete dal brodo le foglie d'alloro, condite e servite spargendo sulla minestra il prezzemolo tritato.

Ingredienti

100 Cl Fondo Di Vitello (o Brodo Di Manzo)
30 G Burro
30 G Farina
60 G Speck
30 G Cipolle
40 G Carote
40 G Porri
40 G Sedano Rapa
120 G Patate
1 Foglia Alloro
1 Spicchio Aglio Schiacciato
Sale
Pepe
Maggiorana
Timo
25 G Funghi Porcini Secchi
1 Cucchiaino Prezzemolo Tritato

Note

Luogo: Austria. Luogo: Vienna.