



Supa rostida con tartufo e porcini

Per 4 persone

*90 grammi di farina
1 litro di brodo vegetale
125 millilitri di vino rosso
1 cipolla di media grandezza
1 foglio d'alloro
1 cucchiaino di cumino
Sale, pepe
125 grammi di panna
125 grammi di panna acida
2 cucchiari di aceto balsamico o aceto di vino rosso (non troppo forte)
Tartufo bianco e porcini piccoli
Olio al tartufo*

Abbrustolire la farina in una padella non troppo alta, mescolando ininterrottamente. Versavi il brodo vegetale e il vino. Aggiungere la cipolla, una foglia d'alloro, il cumino e bollire a fuoco lento per 40 minuti.

Passarla al setaccio ed aromatizzare con sale, pepe ed aceto. Frullare energicamente con la panna e la panna acida.

Versare la minestra nelle scodelline. Grattugiarvi sopra tartufi e porcini e insaporire con olio al tartufo.

Un tempo la supa rostida era un piatto povero e non era certamente arricchita con tartufi, porcini ed altri ingredienti costosi.

***Variante:** Aggiungere alla minestra trippe ben cotte e finemente tagliate, guarnire con foglie d'alloro e condire con olio d'oliva.*