



## SoloPrimi e non

cucina, viaggi e vacanze da gustare

Fai click sul banner qui sopra, ricette e videoricette cucina, ingredienti...tutto

[www.soloprimi.com](http://www.soloprimi.com)

...

nome	tipo_piatto	ing_principale
Zuppa_di_Funghi_02	Primi_piatti	Fungo

600 grammi -- funghi porcini 400 grammi -- pomodori pelati 1 -- cipolla 1 -- peperone verde dolce 15 cl -- olio di oliva extravergine -- sale -- pepe -- pane casereccio

Pulite i funghi con un panno e affettateli. In un tegame di coccio soffriggete con l'olio la cipolla tritata molto finemente, unite i funghi affettati e, dopo qualche minuto, i pomodori pelati privi dei semi, il peperone tagliato in pezzetti, salate e pepate. Disponete nel fondo delle scodelle il pane casereccio in fette e versatevi sopra la zuppa.

# [www.soloprimi.com](http://www.soloprimi.com)

Parti da un ingrediente o dal tipo di portata che intendi realizzare. Crea un piatto in pochissimo tempo. Fai click qui sopra.

Inoltre: alberghi, pensioni, campeggi, agriturismo, hotel, country inn, 1-2-3-4 stelle. Cinema, farmacie aperte di turno, farmacia notturna, turni farmacie, CAP, indirizzi. Visita questo sito! Grazie in anticipo per l'interesse dimostrato.

<a href="#">Abruzzo</a>	<a href="#">Basilicata</a>	<a href="#">Calabria</a>	<a href="#">Campania</a>	<a href="#">Emilia Romagna</a>	<a href="#">Friuli Venezia Giulia</a>
<a href="#">Lazio</a>	<a href="#">Liguria</a>	<a href="#">Lombardia</a>	<a href="#">Marche</a>	<a href="#">Molise</a>	<a href="#">Piemonte</a>
<a href="#">Puglia</a>	<a href="#">Sardegna</a>	<a href="#">Sicilia</a>	<a href="#">Toscana</a>	<a href="#">Trentino A. Adige</a>	<a href="#">Umbria</a>
<a href="#">Valle d'Aosta</a>	<a href="#">Veneto</a>				