

## FARFALLINE IN ZUPPA CON POMODORI FUNGHI E ROBIOLINA

Dosi	Ricetta	Preparazione e cottura	Vino	Condimento ideale
4 persone	facile	20 minuti		

INGREDIENTI:	
150 gr.	Farfalline
500 gr.	Latte
300 gr.	Robiolina
1 mestolo	Brodo
2	Pomodori a grappolo
10 gr.	Funghi porcini
	Sale e pepe quanto basta

### PREPARAZIONE:

Spezzettate la Robiolina, mettetela in pentola con il latte e fate sciogliere: unite il brodo, i funghi tagliuzzati e messi a bagno, i pomodori pelati, svuotati dai semi e tagliati a cubetti e aggiustate di sale e pepe.

Lasciate cuocere 5 minuti circa. Cuocete nella crema ottenuta le farfalline e se la crema risultasse troppo densa aggiungete un mestolo di brodo.