



Gallo Rosso

ANTIPASTO

Zuppa schiumosa di crescione

Voglia di verde in tavola? Questa zuppa fresca con crescione e panna è sana e fa passare la nostalgia della primavera.



Ingredienti

4 PERSONE 25 MIN.

1 cipolla
1 spicchio d'aglio
20 g burro
125 ml vino bianco
500 ml brodo vegetale o acqua
150 ml panna fresca
1 crescione
manciata
1 burro
cucchiaino
da
tavola

sale alle erbe o erbe
aromatiche a piacere
pepe macinato fresco

www.roterhahn.it

Preparazione - Zuppa schiumosa di crescione

1. Sbucciare e tagliare a cubetti piccoli la cipolla e l'aglio, poi imbiondirli nel burro. Sfumare con il vino bianco e cuocere il tutto.
2. Aggiungere il brodo vegetale, versarvi la panna e portare a ebollizione.
3. Aggiungere il crescione e il burro e frullare il tutto.
4. Insaporire con il sale alle erbe o con erbe a piacere e pepe.
5. Da provare: affinare la zuppa con del succo di limone.

Buona fortuna



Elisabeth Mittelberger

Contadina delle vacanze in agriturismo del Gallo Rosso
EICHERNHOF A VERANO

