



Gallo Rosso

Zuppa di formaggio Graukäse

Il Graukäse è un tradizionale formaggio di latte acido delle Alpi orientali, diventato ormai protagonista della migliore cucina regionale.



Ingredienti

4 PERSONE 30 MIN.

1 cipolla
1 porro
cucchiaino da tavola
2 burro
cucchiaino da tavola
1 patata media farinosa
1 goccio vino bianco
750 ml brodo vegetale o di carne
sale, pepe
150 g formaggio Graukäse (sbriciolato)
150 ml panna

Per impiattare:
cubetti di pane abbrustoliti
120 formaggio Graukäse (sbriciolato)
12 erba cipollina

Preparazione - Zuppa di formaggio Graukäse

1. Tagliare a pezzetti piccoli la cipolla e il porro e soffriggerli nel burro.
2. Aggiungere la patata sbucciata e tagliata a cubetti, abbrustolirla brevemente, insaporire con sale e pepe, sfumare con il vino bianco e irrorare con il brodo vegetale o di carne.
3. Appena i cubetti di patata saranno cotti aggiungere il Graukäse tagliato a dadini. Portare brevemente a ebollizione il tutto, aggiungere la panna e passare con il mixer.
4. Versare la zuppa nei piatti e servire con i cubetti di pane, il Graukäse sbriciolato e dei fili di erba cipollina.

Buona fortuna



Doris Gruber

Contadina dell'osteria contadina del Gallo Rosso
PLANITZER A MONTAGNA

www.roterhahn.it

