



Gallo Rosso

ANTIPASTO

Zuppa di vino

Si dice che le zuppe di vino esistessero già ai tempi dei Romani. Questa popolare zuppa è tradizionalmente preparata con vino bianco.



Ingredienti

4 PERSONE 30 MIN.
1 panino raffermo
(tagliato a cubetti)
1
cucchiaino
da
tavola
cannella
500 ml brodo di carne
5 tuorli d'uovo
250 ml panna
250 ml vino Chardonnay

Preparazione - Zuppa di vino

1. Tostate i cubetti di pane nel burro e cospargeteli con la cannella.
2. Sbattete il brodo di carne caldo con il tuorlo d'uovo, la panna e il vino bianco in una casseruola a fuoco basso fino a quando la zuppa è bella cremosa.
3. Versate la zuppa in piatti fondi riscaldati e servite con cubetti di pane e un pizzico di cannella.

Buona fortuna



Familienbild

Contadino dei prodotti di qualità del Gallo Rosso
WEINGUT OBERPREYHOF A CALDARO

www.roterhahn.it