

Zuppa al vino

Ricetta per 4 persone

Ingredienti

1/4 l di brodo di carne
1/8 l vino bianco (Weißburgunder o Chardonnay)
3 tuorli d'uovo
100 ml di panna
1 presa di noce moscata
1 puntina di cannella in polvere
sale

Altro

2 fette di pane per toast
40 g di burro
noce moscata

Preparazione

- Versare in una pentola il brodo di carne ed il vino bianco. Unire mescolando la panna ed i tuorli d'uovo e unire il composto alla zuppa.
- Scaldare la zuppa (senza portarla però ad ebollizione) e sbatterla con una frusta.
- Togliere la crosta al pane per toast e tagliarlo a dadini.
- Sciogliere il burro in una padella, unire i dadini di pane e farli dorare saltandoli continuamente.
- Quando avrà raggiunto una consistenza cremosa, condire la zuppa con la noce moscata ed il sale, versarla nei piatti, aggiungere i crostini di pane ed un pizzico di cannella e servirla immediatamente

Suggerimento

Non portare il liquido ad ebollizione, altrimenti il rosso d'uovo si rapprende!