Centro Tutela Consumatori Utenti
Finanziato dal MIMIT D.D. 12 maggio 2025

info@verbraucherzentrale.it

Zuppa di vino bianco

Altri ingredienti
Per utilizzare il vino bianco o lo spumante avanzati e il pane raffermo
Zuppe
Ricetta basata su un'idea del Centro Tutela Consumatori Utenti

Ingredienti per 4 porzioni:

per i crostini:

- 2 panini raffermi o 2 fette di pane bauletto
- olio per friggere
- cannella

per la zuppa:

- ½ l di brodo vegetale (vedasi la ricetta del dado vegetale fatto in casa a pagina 84)
- 150 ml di vino bianco secco o spumante
- 150 ml di panna
- 3 tuorli d'uovo
- sale
- noce moscata
- cannella

Preparazione:

Tagliate il pane a cubetti uniformi. Se si tiene all'aspetto del piatto, si può rimuovere la crosta del pane prima di tagliarlo. Scaldate un po' d'olio in una padella e tostatevi i cubetti di pane, fino a che non saranno abbrustoliti. Condite il pane tostato con la cannella e toglietelo dalla padella. Scaldate lentamente il brodo vegetale a fuoco basso o a bagnomaria, ma senza portarlo ad ebollizione. In una ciotola, sbattete i tuorli d'uovo insieme al vino bianco o lo spumante e la panna e poi aggiungete il composto al brodo caldo (non bollente!) e continuate a sbattere la zuppa con una frusta fino ad ottenere una schiuma. Condite con sale, noce moscata e cannella. Impiattate la zuppa, aggiungete i crostini e servite il prima possibile.

Tempo di preparazione: ca. 25 – 30 minuti.

Suggerimento: dagli albumi avanzati (che non vengono utilizzati per la preparazione di questa zuppa) si possono preparare, ad esempio, i dolcetti al cocco (vedasi la ricetta a pagina 124).

** vegetariano se si utilizza pane senza strutto e vino chiarificato senza coadiuvanti tecnologici di origine animale, come la gelatina*