



## Zuppa Vellutata al vino bianco

**Preparazione:** ca. 15 min.

**Energia porzione (1/4):** 269 kcal  
grassi 20 g / carboidrati 5 g / proteine 5 g

### Per 4 persone

- 1 c. di maizena
- 2 ½ dl di vino bianco
- 2 uova
- 6 dl di brodo di pollo, freddo
- 2 dl di panna
- sale quanto basta
- pepe quanto basta

### Ecco come fare:

**Zuppa:** In una pentola mescolare il vino e la maizena. Aggiungere le uova e amalgamare bene con la frusta. Quindi unire lentamente il brodo portando quasi a bollore e mescolando di continuo. Togliere subito la pentola dal fuoco continuando a mescolare per ca. 1 min. Montare la panna fino a renderla spumosa, incorporare delicatamente alla vellutata. Rimettere la pentola sul fuoco, scaldare appena, insaporire e disporre in piatti fondi precedentemente riscaldati.

**Suggerimento:** servire con dell'erba cipollina tagliata finemente.

Aiuto per la spesa  
Trovate questi  
ingredienti  
nei Coop Pronto:

