



## Antipasto

# Zuppa al Riesling con prosciutto crudo

**Preparazione:** ca. 25 min.

**Energia per porzione (1/4):** 281 kcal  
19 grassi / 6 carboidrati / 12 proteine

### Per 4 persone

- 75 g di Gruyère grattugiato
- ½ c. di farina
- 1 spicchio d'aglio
- 2 c. di burro
- 2 c. di farina
- 6 dl di brodo di carne
- 2 dl di vino bianco (ad es. Riesling-Sylvaner o Verdejo)
- 2 dl di panna intera
- 2 tuorli freschi
- sale, pepe q.b.
- 50 g di prosciutto crudo

In collaborazione con

**Betty Bossi**

### Ecco come fare:

- 1 Crumble al formaggio:** in una ciotola unire il formaggio e la farina. In una padella antiaderente calda cuocere il composto a fuoco medio per ca. 5 min. finché diventa croccante. Togliere dalla padella e rompere in pezzi a mano.
- 2 Zuppa:** sbucciare l'aglio, dimezzarlo e strofinarlo nella pentola in cui scaldere il burro. Con una frusta mescolarvi a fuoco medio la farina senza farla scurire. Togliere la pentola dal fuoco. Versarvi insieme il brodo e il vino, rimettere sul fuoco e portare a bollore mescolando, quindi abbassare la fiamma e cuocere lentamente per ca. 10 min. rimestando di tanto in tanto. In una piccola ciotola mescolare bene la panna e i tuorli. Aggiungervi 3 cucchiaini di zuppa bollente mescolando costantemente e ritrasferire lentamente nella pentola continuando a mescolare. Riscaldare la zuppa evitando di farla bollire, insaporire.
- 3 Servire:** impiattare la zuppa, tagliare a striscioline il prosciutto crudo e distribuirlo sulla zuppa insieme al crumble al formaggio.

Aiuto per la spesa  
**Trovate questi ingredienti nei Coop Pronto**

