



# ZUPPA DI FORMAGGIO CON TOPPING DI NOCI

## PER 4 PERSONE

- 150 g di frutta secca mista  
(ad es. un mix di anacardi e cranberry)
- 2 cipolle
- 1 c. di olio d'oliva
- 3 c. di maizena
- 2 dl di vino bianco  
(ad es. Rueda Riscal)
- 8 dl di acqua
- 1 c.no. e ¼ di sale
- 1 pizzico di pepe
- 3,3 dl di panna
- 240 g di formaggio alla panna di Lucerna sale, pepe q.b.

In collaborazione con

**Betty Bossi**

## ECCO COME SI FA

- Topping:** tritare grossolanamente la frutta secca, tostarla in una padella senza aggiungere grassi per ca. 5 min.
- Zuppa:** sbucciare le cipolle e tagliarle a pezzi di uguale grandezza. Scaldare l'olio in una padella. Soffriggere le cipolle per ca. 5 min. Mescolare la maizena con il vino, versare l'acqua, portare a ebollizione, condire. Ridurre la fiamma, coprire e cuocere a fuoco lento per ca. 10 min. Aggiungere ca. 2 dl di panna e passare con il mixer.
- Servire:** grattugiare grossolanamente il formaggio, aggiungerlo alla zuppa, mescolare fino a farlo sciogliere, condire. Distribuire la zuppa nei piatti. Montare la panna restante fino a renderla soffice e guarnire insieme al topping alle noci.
- Suggerimento:** staccare le foglie da 2 rametti di timo e cospargerle sulla zuppa.

Preparazione: ca. 25 min. Ca. 1,3 litri

Valore nutritivo: Porzione (1/4):  
778 kcal / grassi 61g / carboidrati 32 g  
/ proteine 19 g  
vegetariano, senza glutine

## Lista della spesa

Trovi questi ingredienti nei Coop Pronto

