

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa al vino di Terlano

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Trentino-Alto Adige](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

- 2 litro di brodo di carne ristretto
- 3 tuorli d'uovo
- 1/8 di litro di panna
- 1/8 di litro di vino bianco Terlano.

PREPARAZIONE

- 1 Su fuoco basso, sbattere insieme in una pentola ben smaltata brodo di carne, vino bianco di Terlano, tuorli, panna fresca e un po' di cannella, finché il tutto diventa cremoso. Servire con crostini abbrustoliti nel burro e cosparsi di cannella.