

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di cervella con erbette

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

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



INGREDIENTI

150 g di cervella
3 tuorli d'uovo
1/8 di litro di panna
brodo di carne
carote
porri
lattuga cappuccia
burro.

PREPARAZIONE

- 1** Cuocere lentamente nel burro porri, carote, sedano, lattuga cappuccia in parti uguali finemente tritati; versarvi sopra 1/2 litro di brodo di carne e far cuocere.
A parte cuocere qualche minuto la cervella (liberata della pelle) in un poco di brodo e vino bianco; poi passarla con un colino a rete fitta nella precedente minestra di erbe. Far bollire il tutto.
Mettere in una pentola smaltata 3 tuorli d'uovo, 1/8 di litro di panna, uno spruzzo di vino

bianco, unire la zuppa di cervella e, mantenere il fuoco basso, sbattere finché il tutto sia diventato ben cremoso.