

ZUPPE E MINESTRE

Crema di formaggio caprino

LUOGO: Europa / Italia / Trentino-Alto Adige

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

20g di burro
40g di farina
50g di formaggio caprino
1 cucchiaio di prezzemolo
1 l di brodo di carne
1 cipolla
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Mettere il burro e la cipolla in una pentola e far rosolare. Aggiungere la farina e il brodo e lasciar bollire per 15 minuti; sul finire aggiungere qualche goccia di aceto, formaggio caprino a dadini e prezzemolo.