

ZUPPE E MINESTRE

# Crema di formaggio caprino

di: *Cookaround*

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.