

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa al vino di Terlano

di: *Cookaround*

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.