

ZUPPA DI MELE AL GORGONZOLA

Ingredienti

- un dado da brodo
- sale
- un limone
- vino bianco (80ml)
- burro (50g)
- erba cipollina
- Gorgonzola (50g)
- pepe nero
- 5 mele renette

Come si prepara

Sbucciare 4 mele renette e tagliarle a cubetti.

In una pentola sciogliere il burro, aggiungere i cubetti di mela e cuocere per 3 minuti mescolando continuamente a fuoco vivace.

Aggiungere un litro d'acqua, un dado da brodo, il vino, il succo e la scorza tritata di un limone e far cuocere a fuoco basso per 20 minuti.

Togliere la pentola dal fuoco, schiacciare, con un cucchioio di legno, grossolanamente i pezzi di mela.

Rimettere la pentola sul fuoco molto basso, aggiungere il Gorgonzola e girare continuamente fino a completa fusione del formaggio. Salare e pepare con moderazione.

Servire la zuppa guarnendo con qualche filo di erba cipollina

Difficoltà: 1

Tempo: 40

Tabella nutrizionale

Valore energetico	131 kcal 548 kJ
-------------------	--------------------

Tags

frutta, zuppe, piatti agrodolci, minestre, zuppa, Zuppa di mele al gorgonzola

