



Zuppa di Graukäse con pane nero

Per 4 persone

Ingredienti

100 g	di Graukäse
30g	di porro
40g	di cipolla
30g	di burro
1 cucchiaio	di farina
125 ml	di vino bianco
600 ml	di brodo di carne
150 ml	di panna
	Sale, Pepe
50 ml	di panna montata (4 cucchiaini)
1 cucchiaino	di erba cipollina
40g	di pane nero, tagliato a cubetti

Preparazione

Tagliare il Graukäse a cubetti.

Pulire e lavare il porro, quindi tagliarlo insieme alla cipolla a cubetti. Far rosolare il porro e la cipolla con il burro in una padella fino a quando diventano trasparenti.

Aggiungere la farina, mescolare bene e sfumare con il vino bianco. Aggiungere il brodo di carne e la panna, quindi salare e pepare a piacere.

Portare a ebollizione, aggiungere il Graukäse e lasciare cuocere a fuoco lento.

Frullare la zuppa con un frullatore ad immersione.

Tostare i cubetti di pane nero in una padella calda senza aggiungere grassi. Servire la zuppa di Graukäse con panna montata, erba cipollina e i cubetti di pane nero tostato.