

Zuppa di vino bianco



Ricetta di V-Kitchen



Preparazione	10 Min.
Tempo di cottura	20 Min.
Porzioni	4

Zuppa di vino bianco con panna e un tocco di lime, cremosa e ben equilibrata nel sapore.

Zuppa di vino bianco

2 cucchiaini di burro
 2 cipolle, finemente tritate
 150 ml di vino bianco
 600 ml di brodo vegetale
 70 g di burro, a cubetti
 140 ml di panna
 1 limetta, del succo
 un pizzico sale
 un pizzico di pepe

Zuppa di vino bianco

Scaldare il burro in una padella. Soffriggere le cipolle a fuoco basso-medio per circa 5 minuti fino a quando diventano traslucide. Aggiungere il vino bianco e lasciare sobbollire brevemente. Aggiungere il brodo vegetale, coprire e cuocere a fuoco lento per circa 20 minuti. Frullare la zuppa con un frullatore a immersione e passarla attraverso un colino. Riportare la zuppa a ebollizione, quindi incorporare gradualmente i cubetti di burro utilizzando il frullatore a immersione. Monta la panna fino a renderla soda. Condire la zuppa a piacere con succo di lime, sale e pepe, e servire con la panna montata.



Consigli

Nell'ultimo passaggio, aggiungere un po' più di vino bianco o Prosecco a piacere.

Ulteriori informazioni

Creata il 11.03.2026

