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 cucchiai di burro

2 cipolle, finemente tritato

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