

## ZUPPA DI VINO ALTOATESINA

Ingredienti per 4 persone:

- 75 cl di brodo di carne,
- 70 cl di vino bianco pinot,
- 1/2 bicchiere di panna liquida,
- 40 g di formaggio parmigiano,
- crostini di pane fritti nel burro.

Miscelate vino e brodo, portate a bollore.

Aggiungete la panna continuando a mescolare, riportate a bollore e dopo trenta secondi aggiungete il parmigiano.

Per evitare che il formaggio si depositi sul fondo sbattete la zuppa con una forchetta.

Servite a tavola con crostini di pane a parte.