

# BISQUE BRUXELLES

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di cicoria belga
- 50 g di burro
- 2 cipolle
- 2 cucchiaini di farina
- 100 cl di brodo
- 1 tuorlo
- 2 cucchiaini di panna
- formaggio grana grattugiato
- sale

Rosolare in una pentola la cicoria a striscioline con il burro e le cipolle tritate.

Cospargere con la farina e cuocere per 5' mescolando.

Bagnare con il brodo e cuocere per altri 15'.

Salare, unire un tuorlo diluito con la panna, abbondante formaggio grana grattugiato e servire.