



ZUPPA DI FARINA ABBRUSTOLITA

10 Min

Cottura

Ingredienti

Per 4 persone

50 g di burro
4 cucchiaini di farina
1,5 l di brodo vegetale
2 foglie d'alloro
1 uovo
Sale e pepe

Preparazione

Rosolare il burro nella casseruola ed aggiungere la farina e tostare leggermente. Versare il brodo vegetale. Se si formano dei grumi, sbattere brevemente con un frullatore ad immersione. Aggiungere le 2 foglie d'alloro e far sobbollire dolcemente per circa 10 minuti. Mescolare l'uovo nella zuppa, condire con sale e pepe e servire.

CONSIGLIO: i fagioli bolliti (borlotti) oppure una pasta corta sono anche deliziosi nella zuppa di farina abbrustolita.