



Zuppa di vino bianco dell'Alto Adige con ingredienti calabresi

Pochi ingredienti ma di gran classe in un piatto che fa incontrare due regioni geograficamente e culturalmente lontane. Provatela in una fredda giornata d'inverno e ne resterete conquistati.



Zuppa di vino bianco dell'Alto Adige (Foto © Piero Cantore).

La **zuppa di vino bianco** è una ricetta dal sapore straordinario che mi ha stupito e, sicuramente, stupirà anche voi. Tipica della **Valle Isarco**, una delle due valli principali dell'Alto Adige, è perfetta per una gelida serata invernale quando abbiamo bisogno di coccolarci e ritemprarci.

Zuppa di vino bianco dell'Alto Adige, versione calabrese

In questa ricetta ho voluto far incontrare l'Alto Adige alla Calabria, inserendo nella zuppa degli ingredienti legati al territorio silano: ricotta affumicata, funghi porcini e **salsiccia dop calabrese**.

Ingredienti per 4 persone

- 75 cl di brodo di carne
- 10 cl di brodo di funghi porcini
- 70 cl Vino Lunapiena ([Cantine Spadafora](#))
- 1/2 bicchiere di panna liquida
- 20 grammi di ricotta affumicata grattugiata
- 40 grammi di Parmigiano grattugiato
- 100 grammi di salsiccia Dop Calabrese, tagliata a fette
- crostini di pane q.b.

Preparazione

1. Versare in una pentola prima il vino Lunapiena Bianco e poi brodo di carne; portare il tutto a bollore e aggiungere il brodo di funghi.
2. Far bollire ancora 5 minuti circa e aggiungere la panna fresca. Quando inizierà a bollire nuovamente, dopo un minuto, versare il Parmigiano grattugiato e mescolare con l'aiuto di una frusta per evitare che il formaggio si depositi sul fondo.
3. Lasciare cuocere a fuoco basso per altri 25 minuti, mescolando di continuo. Trascorso questo tempo servire in 4 piatti di portata fondi, con cubetti di pane tostati, salsiccia dop tagliata a fette, scaglie di ricotta affumicata e un filo di olio extravergine di oliva.

Data di creazione

18/01/2018

Autore

piero-cantore