



CUCINA CON NOI!

Virtù di Zuppa Ogni Giorno con formaggio caprino e finocchietto

La classica Zuppa arricchita con con formaggio caprino e finocchietto. Prova una ricetta deliziosa.

INGREDIENTI

1 busta di Virtù di Zuppa Ogni Giorno

1 fetta di pane da tramezzino

50 g di formaggio caprino morbido

1 cucchiaio di panna fresca

3 rametti di finocchietto

1\2 buccia di lime



15



2



Facile



Primi Piatti



Pentola

Preparazione

- 1** Cuocere Virtù di Zuppa come da indicazioni sulla busta. Tagliare a listarelle il pane da tramezzino e tostare in padella a fuoco vivo con un filo di olio. Devono risultare croccanti e dorate.
- 2** In un recipiente mescolare con una frusta il formaggio caprino, la panna, 1 ciuffo di finocchietto tritato e la buccia di lime grattugiata. Ottenere una crema fluida e corposa.
- 3** Mettere la crema in una sac a poche. Servire Virtù di Zuppa con i bastoncini di pane, ciuffetti di formaggio e del finocchietto fresco.

