

ZUPPA DI PARMIGIANO KETO

Dosi: **4**
Tempo di **10** Verbale
preparazione:
e:
Tempo di **30** Verbale
cottura:
Tempo **40** Verbale
totale:

INGREDIENTI

- **1 broccolo**
- **1 cucchiaino di pepe**
- **1 cucchiaio di burro**
- **1 cucchiaio di formaggio**
- **1 cipolla**
- **½ tazza calda**
- **1 cucchiaino di sale**
- **½ tazza di panna**

pesante CONSIGLI

- 1. In una casseruola aggiungere la cipolla e cuocere**
- 2. Aggiungere i broccoli e cuocere fino a quando non si ammorbidiscono.**
- 3. Unire alla panna pesante e mettere in un frullatore, frullare fino a ottenere un composto omogeneo.**

- 4. Riportare la zuppa nella casseruola, salare e aggiungere un po' di sale.**

5. Servire e cospargere di parmigiano