MINESTRA AL MONTASIO



Tipo di Montasio: Fresco (da 60 a 120 giorni), Stagionato (più di 10 mesi)
Portata: Primo Piatto
Tempo di preparazione: Mezz'ora
Difficoltà: Bassa

Ingredienti:

Ingredienti per 4 persone

- 50 g di burro
- mezza cipolla
- 1 spicchio d'aglio
- 50 g di farina 00
- 4 dl di latte
- 6 dl di brodo
- 40 g di formaggio Montasio fresco
- 40 g di formaggio Montasio stagionato
- sale pepe
- noce moscata
- 1 scorza di limone
- vino bianco secco
- 100 g di dati di pane nero

Descrizione:

Soffriggere nel burro la cipolla tritata a cui aggiungerete poco alla volta la farina che rosolerete per 5 minuti. Bagnare con il latte ed il brodo e portare a ebollizione. Unite il Montasio grattugiato, il vino bianco secco, il sale, il pepe, la noce moscata, il limone e l'aglio tritato fine. Cucinare il tutto per altri 10 minuti. Passare al setaccio e

servire con un po’ di pane nero tagliato a dadini e saltato al burro.