

KUNST MERAN

im Haus der Sparkasse

MERANO ARTE

edificio Cassa di Risparmio

“Zehn Suppenrezepte” [Dieci ricette di zuppe] di Daniel Spoerri
Lista degli ingredienti

Zuppa di bucce di asparagi

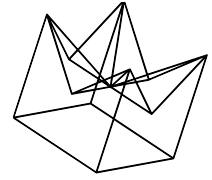
1 ½ kg di asparagi
2 cucchiaini di burro
2 cucchiaini di farina
Prezzemolo
Dragoncello
1-2 tuorli d'uovo
crème fraîche
pepe
4-5 spruzzi di salsa di soia
formaggio grattugiato

Zuppa d'aglio

½ litro d'acqua o di brodo (di dado o bollito)
8 spicchi d'aglio
2 tuorli d'uovo
2 albumi
1 cucchiaino da caffè di senape di Digione
1 tazza di olio extravergine di oliva
1 Steife? maionese
Maionese densa
qualche spruzzo di aceto o limone
Pepe
Prezzemolo
(aneto, erba cipollina, cerfoglio, ecc.)
Crostini

Zuppa fredda di yogurt con orzo e menta

50 g di orzo perlato
1 litro di acqua
½ litro di yogurt
4 uova
1 cucchiaino di farina



KUNST MERAN

im Haus der Sparkasse

MERANO ARTE

edificio Cassa di Risparmio

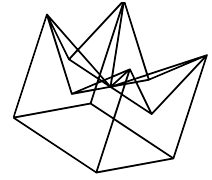
Dado di pollo
30 g di burro fresco
menta fresca tritata
prezzemolo
cipolle crude tritate finemente

Pot au feu (pentola al fuoco)

2 pezzi di carne di manzo
1 osso
1 zuppa di carne
1 carota
1 cipolla
2 chiodi di garofano
1 porro
1 radice di prezzemolo
1 pezzo di sedano
2-3 cosce di pollo
1 pezzo di spalla di vitello
1 osso di vitello
1 osso di midollo
Piselli, parte bianca del porro, rape di Teltower, carote, sedano, finocchi, cavoli

Zuppa di porri

1 porro grosso + 2 sottili
1 cipolla
Burro
Olio d'oliva
1 litro di acqua
Dado di pollo
2 carote
3 patate
1 foglia di alloro, timo, prezzemolo, aneto
crème fraîche (1 cucchiaio per piatto)
Formaggio grattugiato



KUNST MERAN

im Haus der Sparkasse

MERANO ARTE

edificio Cassa di Risparmio

Zuppa di pomodoro

1 ½kg di pomodori
2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
1 noce di burro
Dadi da brodo
1 spicchio d'aglio pressato
Erbe: cerfoglio, prezzemolo, aneto, basilico, 2 foglie di salvia
crème fraîche (1 cucchiaino per piatto)

Zuppa di zucca

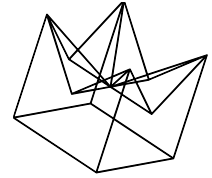
circa 2 kg di zucca gialla
1 carota e/o 1 patata
1 dado di pollo
pepe
noce moscata o macis
(è possibile utilizzare il garam masala)
250 g (fino a 500 g) di panna o crème fraîche
200 g di formaggio Emmental, Gruyère, Comté o Allgäu grattugiato
cubetti di pane tostato

Zuppa di acetosa

una grossa manciata (fino a 250 g) di foglie di acetosa
30 g di burro
1 litro e mezzo di acqua
Dado di pollo
salsa di soia
200 g di panna
2 tuorli d'uovo

Zuppa di dragoncello

40 g di burro
2 cucchiaini di farina
½ litro di latte
½ litro di acqua
1 dado da brodo
1 cucchiaino di foglie di dragoncello essiccate (o fresche)



KUNST MERAN

im Haus der Sparkasse

MERANO ARTE

edificio Cassa di Risparmio

1 tazza di panna

2 tuorli d'uovo

Zuppa di crescione (Nasturtium officinale)

1 mazzo di crescione

Dadi da brodo

Pepe

1 miscela di tuorlo d'uovo e panna sbattuta

Crostini