

• POLENTA & CO. •

## Zuppa di cavolfiore con Gorgonzola e bacon



ricetta  
facile



30 min.



sfiziosità

### Ingredienti

1/2 cavolfiore  
1/4 di cipolla bianca  
20 gr di burro  
1/2 litro di brodo vegetale

60 gr di Gorgonzola  
sale  
prezzemolo fresco  
bacon

### Preparazione

Tagliate la cipolla a cubetti e fatela cuocere lentamente con un poco d'acqua fino a che non evaporerà. Aggiungete il burro e soffriggete per un paio di minuti, tagliate il cavolfiore a piccoli pezzetti e unitelo alle cipolle.

Aggiungete qualche mestolo di brodo e fate cuocere per mezz'ora coprendo con un coperchio.

Frullate il tutto con un frullatore ad immersione, rimettete sul fuoco, aggiungete il Gorgonzola e fatelo sciogliere, aggiustate di sale.

Versate in un ciotola, guarnite con cubetti di Gorgonzola e striscioline di bacon saltato.

Gustate con crostini di pane.