

Porta in tavola il buono dell'Italia.

ASIAGO DOP. FRESCO O STAGIONATO, GUSTOSO E GENUINO.



Fidati: il formaggio Asiago vanta il più severo riconoscimento europeo per i prodotti agroalimentari. Perché DOP vuol dire certezza dell'origine e sicurezza per te.

Dal latte appena munto delle Prealpi italiane, una specialità che delizierà la tua colazione, arricchirà i tuoi primi piatti e ti regalerà una pausa di autentico piacere in ogni momento della giornata. Asiago DOP è ottimo sia fresco, dal sapore dolce e delicato, che stagionato, dal gusto più deciso. Provalo: per il tuo palato sarà un trionfo.



asiagocheese.it

ASIAGO
FORMAGGIO D.O.P.

Zuppa di Asiago Stagionato DOP

Ingredienti / 2 persone

- 200 g di Asiago Stagionato Dop
- 20 g di scalogno
- 20 g di sedano
- Brodo di carne q. b.
- Timo, maggiorana, rosmarino
- Olio extravergine d'oliva
- Sale q. b.

Preparazione: 20 minuti

Preparate il brodo di carne di manzo e/o di gallina. Fatelo sgrassare per affioramento. Tostate le verdure in poco olio extravergine d'oliva. Unite gli odori e aggiungete l'Asiago Stagionato Dop tagliato a pezzetti e il brodo quanto basta. Frullate il tutto e passatelo alla chinoise o in un colino a trama fitta. Scaldate e servite.

