

Come rendere una **zuppa** più buona e saporita? Non basta scegliere la ricetta giusta, o gli ingredienti più gustosi. Per rendere una zuppa un piccolo capolavoro ci sono almeno **8 piccoli trucchi**: scopriteli e stupite tutti con le vostre zuppe!

### 1. Il bacon cambia tutto

In realtà è una regola che vale più o meno per tutto, ma con le zuppe il risultato è davvero sorprendente. Scegliete il bacon a fette, abbrustolitelo e poi sbriciolatelo sulla zuppa calda. Darete un tocco croccante e un sapore in più!

### 2. Il brodo aiuta sempre

Non usate **MAI** l'acqua per bollire le verdure o per rendere più liquida la vostra zuppa. Assicuratevi di avere sempre in casa del **brodo** (quello di carne è sempre più gustoso, ma anche quello vegetale darà il suo contributo) e usatelo al posto dell'acqua. La zuppa sarà più saporita.

### 3. La crosta di formaggio è la parte più buona!

Non buttate mai più le croste del parmigiano o del grana: sono dure e immangiabili, ma messe a bollire insieme alle verdure della vostra **zuppa** rilasceranno un aroma unico e davvero ricco. Non ne farete più a meno!

### 4. Una goccia di latte

La cremosità delle vostre zuppe non vi convince? Provate ad aggiungere qualche goccia di latte intero: farà da legante tra tutti i sapori della zuppa e la renderà un po' più vellutata. Una goccia di latte è anche il segreto perfetto per rimediare a **zuppe** troppo salate.

### 5. Cruton e pane abbrustolito

Una zuppa da sola è un po' triste: servitela con due fette di pane abbrustolito e la situazione migliorerà sicuramente. Se poi volete creare una zuppa da veri intenditori preparate i cruton. Tagliate il pane in cassetta a dadini e fateli saltare in una padella con un filo di olio, uno spicchio di aglio e un trito di aromi misti. Mettetene un cucchiaino sulla zuppa appena prima di servirla. L'effetto? Crunchy e saporito!

### 6. Una patata rende tutto più cremoso

Le vostre zuppe sono sempre troppo liquide? Dovreste innanzitutto aggiustare la quantità di acqua che usate nella preparazione: per essere certe di aggiungere cremosità alla zuppa aggiungete agli ingredienti una patata. Il risultato sarà una zuppa più cremosa.

### 7. Erbe aromatiche

Sono il segreto in cucina per dare ai vostri piatti aromi e gusti inaspettati. Legate un mazzo di aromi con dello spago da cucina e fateli bollire insieme agli altri ingredienti: toglieteli quindi dalla zuppa prima di passarla con il frullatore. Avrete un sapore più rotondo e ricco.

### 8. Yogurt

Un trucco per rendere una zuppa più bella e buona è servirà con un cucchiaino di yogurt bianco. Mettete lo yogurt in una ciotola ed emulsionatelo con un filo di olio, sale e pepe. Mettete la zuppa nel piatto e al centro mettete un cucchiaino di yogurt salato. Decisamente chic e buono!

