

ZUPPE E MINESTRE

La seuppa

LUOGO: Europa / Italia / Valle d'Aosta

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1 kg di pane raffermo (tagliato a fette)
300 g di fontina
300 g di formaggio magro
300 g di burro
brodo di bollito.

PREPARAZIONE

1 In una grossa teglia imburrata alternate uno strato di pane con il formaggio e piccoli pezzi di burro. L'ultimo strato deve essere di formaggio.

Mettere sul fuoco e aggiungere poco per volta il brodo ben caldo e il burro, il tutto dovrà essere sommerso dal brodo e il fuoco non deve essere troppo forte.

Ogni tanto toccare con una forchetta al fine di distribuire bene il burro e il brodo.

Mettere poi il tutto in forno per la doratura e servire ben caldo.