

ZUPPE E MINESTRE

La zuppetta

LUOGO: Europa / Italia / Basilicata

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 60 min COSTO:
molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

UOVA 4
SEDANO 1 costa
CIPOLLE 1
PREZZEMOLO 1 ciuffo
PATATE 2
SALE
PANE CASERECCIO raffermo - 4 fette
VINO COTTO 1 cucchiaio da tavola

PREPARAZIONE

1 Preparete un brodo vegetale con sedano, cipolla, prezzemolo, patate e sale.



2 Una volta pronto, aggiungetevi un uovo per ogni commensale.



3 Fate cuocere le uova fino a quando non avranno la "camicia" ovvero quando il tuorlo sia completamente ricoperto dall'albume rassodato.

Trasferite il tutto nel piatto da portata nel quale avrete posto una o due fette di pane raffermo.

Appena prima di servire incidete le uova in modo che ne fuoriesca il tuorlo, aggiungete due gocce di vino cotto, quindi servite.