

ZUPPE E MINESTRE

Seuppa a la Valpellenentse

di: *Cookaround*

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Valle d'Aosta](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

2 foglie di cavolo verza
600 g di pane raffermo affettato
700 g di fontina
400 g di burro
1 l di brodo di carne
sale quanto basta.

PREPARAZIONE

- 1 Preparare un buon brodo di carne con l'aggiunta di due foglie di cavolo. Imburrare una teglia di ghisa smaltata o di terracotta e disporre sul fondo a strati pane, fontina a dadini, fiocchi di burro, terminando con uno strato di pane.
Irrorare il tutto con il brodo e mettere in forno per quindici minuti. Quindi sfornare, cospargere qualche fiocchetto di burro e servire.