

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.