

ZUPPE E MINESTRE

## Zuppa a modo mio

LUOGO: Europa / Italia / Trentino-Alto Adige

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



### INGREDIENTI

800g di carne di manzo non troppo magra  
tagliata a dadi di circa 2cm  
verdure miste di stagione  
200g di formaggio fresco  
una manciata di formaggio.

### PREPARAZIONE

**1** In una grossa pentola per brodo mettere a freddo la carne, aggiungere tutte le verdure di stagione disponibili, tagliate grossolanamente. Coprire con abbondante acqua e far bollire piano fino a cottura completa. Regolare di sale e pepe.

Servire la zuppa in grandi ciotole, ricoprire con una fetta di formaggio fresco, parmigiano, una macinata di pepe nero e gratinare al forno fino a che il formaggio si sarà sciolto.