

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa al formaggio

LUOGO: Europa / Francia

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



INGREDIENTI

300 g di pane di segale
250 g di formaggio cantal giovane
70 g di lardo
1 cipolla
1 dl di brodo di verdure
2 cucchiari scarsi di panna
pepe

PREPARAZIONE

1 In un tegame antiaderente fate fondere a fuoco moderato il lardo tritato finemente e fatevi dorare la cipolla sbucciata e affettata. Portate intanto a ebollizione il brodo e unitevi quindi la cipolla con il suo grasso di cottura e ogni residuo di lardo. Poi lasciate sobbollire il tutto per una ventina di minuti.

In una pirofila sistemate a strati alterni il pane tagliato a fette e il formaggio tagliato a fette sottilissime, versatevi sopra la panna e da ultimo il brodo bollente. Lasciate per 15 minuti nel forno preriscaldato a 180° e infine servite in ciotole o piatti fondi.