

ZUPPE E MINESTRE

# Zuppa all'aglio

LUOGO: Europa / Spagna

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



## INGREDIENTI

- 3 spicchi d'aglio tritati
- 100 g di pane tagliato a fette sottili
- 1 cucchiaino di paprika
- ½ dl di olio
- 4 uova
- sale
- 1 litro di acqua

## PREPARAZIONE

**1** In una padella con un poco di olio friggete le fette di pane. Quindi in una casseruola di coccio fate rosolare nell'olio l'aglio tritato. Prima che sia ben dorato aggiungete il pane fritto spolverizzato di paprika. Facendo attenzione che la paprika non bruci, versate 1litro di acqua calda e salatela al punto giusto. Lasciate cuocere a fuoco dolce per 15 minuti circa. Dividete la zuppa in quattro scodelle di coccio. Rompete un uovo in ogni scodella, quindi mettetela in forno caldissimo per 3 minuti circa, per consentire agli albumi di rapprendersi leggermente. Servite subito.