

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa alla pavese

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Lombardia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [5 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

PANE 8 fette

BURRO 20 gr

UOVA 4

GRANA PADANO 60 gr

BRODO DI CARNE 1 l

La zuppa alla pavese, sapore di piatti antichi, quelli che nascevano dai pochi ingredienti a disposizione...magari un ovino regalato dalla gallina, del buon brodo...di carne o verdura a seconda della disponibilità e del pane, anche rafferma che fresco c'era una volta a settimana!

Zuppa alla pavese, il nome dice tutto, di origine lombarda, in particolare della zona di Pavia sembra che nacque dalla necessità di rifocillare niente popo' di meno che Francesco I di Francia, una volta preso prigioniero nella Battaglia di Pavia.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate il pane di dimensioni adeguate per poterlo collocare sul fondo delle scodelle di servizio.

Fate fondere una noce di burro in una padella e fatelo soffriggere su entrambi i lati.





2 Prendete le scodelle dove servirete la zuppa ed adagiate sul fondo di ciascuna due fettine di pane.

Rompete un uovo in ciascuna scodella, proprio sopra le fette di pane, prestando attenzione a non rompere il tuorlo che dovrà rimanere integro.

Versate del brodo bollente in ciascuna scodella facendolo cadere lontano dai tuorli.





3 Ricoprite il tutto con abbondante parmigiano grattugiato e servite in tavola accompagnando con altre fette di pane soffritte nel burro.

