

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa alla valdostana

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Valle d'Aosta](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Zuppa alla valdostana: un piatto molto saporito che vi farà fare pace col mondo intero dopo magari una giornata passata fuori casa al freddo. In questo caso l'abbiamo fatta con il cavolo ma è possibile farla anche con la verza poiché di questa zuppa ne esistono varie versioni.

Una bella idea di riciclo perché si può recuperare il pane raffermo che è avanzato. Provate questa ricetta e altre specialità della regione, come il [pollo alla valdostana](#) per esempio, e vedrete che bontà porterete a tavola.

Se amate questo tipo di preparazioni, vi invitiamo anche a preparare queste altre ricette di zuppe:

[zuppa di pane austriaca](#)

zuppa rustica con misticanza

zuppa di lenticchie

INGREDIENTI

CAVOLFIORE piccolo - 1

BURRO 50 gr

BRODO DI CARNE circa - 1 l

FONTINA a fette - 200 gr

SALE

PANE CASERECCIO a fette -

PREPARAZIONE

1 Quando volete preparare la zuppa alla valdostana, per prima cosa preparate una bella pentola di brodo di carne e lessate il cavolo.

A questo punto procedete nella seguente maniera: fate sciogliere in una padella antiaderente il burro. Non appena il burro si sarà completamente sciolto, aggiungete nella padella il cavolo lessato e mescolando di tanto in tanto, fatelo insaporire bene per qualche minuto. Aggiustate il cavolo con un pizzico di sale, spegnete il fuoco e mettete da parte.





2 Tagliate a fette il pane casareccio e disponete le fette di pane all'interno di una pirofila, quindi ricoprite le fette di pane con il cavolo appena fatto insaporire nel burro.





- 3 Distribuite sopra lo strato di cavolo, le fette di fontina e versate sopra il tutto il brodo di carne caldo.



- 4 Trasferite la zuppa alla vadostana in forno e cuocete a 170°C fino a quando la fontina si sarà completamente sciolta.



- 5 Trascorso il tempo necessario per far sciogliere la fontina, sfornate la zuppa alla vadostana, lasciate riposare per qualche minuto quindi servite.

