

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa cuata o zuppa gallurese

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

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



INGREDIENTI

400 g di pane raffermo
300 g di formaggio fresco a fette
100 g di pecorino grattugiato
2 lt di brodo
carne di pecora o agnello
prezzemolo
menta
finocchietto
tritati strutto
quanto basta per ungere la teglia.

PREPARAZIONE

- 1 Ungere la teglia con lo strutto, disporre il pane a fette non troppo grosse sul fondo della teglia, sopra il pane mettete le fette di formaggio fresco e spolverate con il pecorino, insaporendo con le erbe tritate, alternate ogni due strati fino a riempire la teglia con abbondanti innaffiate di brodo fino ad inzuppare bene tutto il pane, nella parte superiore

si mette ancora del formaggio fresco in abbondanza così da creare una bella crosta, infine si mette nel forno per circa quaranta minuti il risultato sarà una bella e saporita zuppa.