

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa d'aglio

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

SPICCHIO DI AGLIO 8

UOVA 4

SALE

PREZZEMOLO 1 ciuffo

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiai da tavola

FARINA 2 cucchiaini da tavola

PANE CASERECCIO 4 fette

PREPARAZIONE

- 1 Mettete gli spicchi d'aglio a cuocere in poca acqua salata e quando saranno ben cotti schiacciateli.



2 A parte sbattete le uova assieme alla farina e versate il tutto nel brodo bollente.



3 Disponete nei piatti le fette di pane tostato, quindi versatevi sopra la zuppa bollente e un pizzico di foglie di prezzemolo tritate.