

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa del pastore

LUOGO: Europa / Spagna

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



INGREDIENTI

250 g di pane
2
5 dl di olio
6 spicchi d'aglio
4 uova
1 litro di acqua
sale

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate il pane a dadini. In una padella friggete l'aglio nell'olio. Prima che diventi scuro unitevi il pane. Mettete sul fuoco una pentola con l'acqua e il sale e portatela a ebollizione. Quando il pane sarà ben abbrustolito versatelo, con il condimento di cottura, nell'acqua bollente. Fate cuocere per 2 minuti circa. Sbattete le uova e aggiungetele al brodo. Lasciate cuocere fino a quando le uova saranno ben rapprese.