

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di Valpelline

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Valle d'Aosta*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *medio* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



INGREDIENTI

150 g di fontina
100 g di prosciutto crudo grasso
50 g di lardo
50 g di burro
sugo d'arrosto
1 l di brodo di carne
fette di pane nero
1 cavolo verza
spezie.

PREPARAZIONE

- 1 Abbrustolite in forno le fette di pane. Mondare la verza togliendo il torsolo e le foglie più brutte e dure, mettendo le rimanenti in una casseruola con il lardo o la pancetta tritata; porre il recipiente su fuoco moderato e lasciare cuocere sino a far divenire la verza piuttosto colorita.

Stendere sul fondo di un recipiente, possibilmente di terracotta, uno strato di fette di pane, irrorarle con qualche cucchiata di sugo d'arrosto, coprirle con un poco di vera, spolverizzare con un pizzico di spezie, fare uno strato di prosciutto e su questo porre delle fettine sottilissime di fontina.

Mettere altro pane, continuando così fino ad avere esaurito gli ingredienti: l'ultimo strato sarà di fettine di fontina sulla quale si porranno dei pezzettini di burro.

Versare su tutto tanto brodo quanto basta a ricoprire il pane, mettere in forno, non eccessivamente caldo (160° C) lasciandolo per circa un ora. Servire ben calda.