

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa Gallurese

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

brodo carne
pecorino grattugiato
prezzemolo
saporita
cacio cavallo
pane raffermo

PREPARAZIONE



2 Prendete del pane raffermo.



3 Unitelo al pecorino grattugiato, al prezzemolo e alla saporita amalgamando.



4 Colate il brodo e tagliate a fette il cacio cavallo.



5 Mettete in una pirofila il composto.



6 Fate degli strati di pane, poi pecorino grattugiato ed infine il cacio.



7 Terminate strati e coprite con il brodo.



8 Terminate con il rimanente pecorino grattugiato e il cacio cavallo.

Infornate a 200° per 25 minuti circa.





9 Servite tiepida.

