

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa parmentier

LUOGO: Europa / Francia

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



INGREDIENTI

BRODO DI CARNE 500 ml

PATATE 800 gr

BURRO 80 gr

PANE 4 fette

SALE

PEPE BIANCO

PREPARAZIONE

- 1 Fate bollire il brodo in una capace pentola, unitevi le patate sbucciate e tagliate a tocchetti e lasciatele cuocere. Nel frattempo friggete le fette di pane in circa 60 g di burro. Appena le patate saranno cotte, toglietele dal recipiente e passatele allo schiacciapatate. Poi versate la purea nella pentola, salate leggermente, isaporite con un po' di pepe bianco macinato di fresco, aggiungete una noce di burro e mescolate con cura. Infine servite la zuppa sulle fette di pane precedentemente fritte.