

ZUPPE E MINESTRE

# Zuppa alla valpellingnese

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Valle d'Aosta](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



Tra i piatti tradizionali valdostani la **zuppa alla valpellingnese** è uno dei più conosciuti. Ricca e rustica è una pietanza perfetta da portare a tavola in una serata invernale quando magari siamo stati tutto il giorno al freddo. Farla non è assolutamente difficile, anzi, si può anche preparare in anticipo e poi servirla calda. Il riposo le conferirà anche maggior sapore.

Un piatto montanaro di recupero, a base di brodo e di verza, che di certo è molto interessante per la sua composizione. Provate questa ricetta e vedrete che successo!

Se amate le portate di questo genere, ecco per voi altre ricette di zuppe rustiche:

[zuppa di gulash](#)

[zuppa di cavolfiore](#)

[zuppa di bietole](#)

## INGREDIENTI

CAVOLO VERZA

PANE CASERECCIO rafferma - 600 gr

FONTINA 700 gr

BURRO

BRODO DI CARNE 1 l

## PREPARAZIONE

- 1 Per preparare un'ottima zuppa valpellinzese prima di tutto preparate una bella pentola di brodo di carne.

Dopo avere preparato il brodo di carne, tritate in maniera abbastanza grossolana le foglie di verza e aggiungetele al brodo bollente e lasciate cuocere la verza, in maniera tale che il brodo prenda sapore.





**2** Tagliate a fette il pane casareccio raffermo e mettete le fette di pane da parte.



**3** Imburrate bene con una noce di burro, una pirofila, distribuite uno strato di fette di pane all'interno della pirofila e ricoprite lo strato di fette di pane con della fontina tagliata a dadini. Tra i vari strati che andrete a formare mettete anche qualche fiocchetto di burro.





- 4 Proseguite con gli strati di pane e fontina fino a riempire completamente la pirofila. Versate sull'ultimo strato fatto il brodo di carne con la verza.





5 Trasferite la zuppa valpellizese in forno a 170°C per 20 minuti circa.



6 Trascorso il tempo indicato, sfornate la zuppa valpellinzese e servite.

