

ZUPPE E MINESTRE

Supa de can

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [5 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

PANE RAFFERMO 350 gr

BURRO 100 gr

UOVA 4

BRODO VEGETALE 1,5 l

CIPOLLE ½

SALE qualora il brodo non fosse già salato -

Supa de can, o zuppa del cane, forse stava ad indicare l'estrema povertà di questo piatto i cui ingredienti sono davvero poveri: del brodo vegetale, perchè quello di carne era destinato alla festa, 4 uova magari rubate alla gallina, pane rafferma, rimasto da giorni e del Grana, sempre se ce n'era.

Si tratta di una zuppa di origini lombarde, pronta in 5 minuti, si cuoce semplicemente con il calore del brodo, questa zuppa faceva sentire i nostri nonni a casa, riproviamo l'emozione di una zuppa semplice e antica.

PREPARAZIONE

- 1 Partite dal far fondere il burro in una bella padella e dall'affettare la mezza cipolla. Quando il burro sarà caldo, aggiungete le cipolle che dovranno stufare lentamente.





2 Nel frattempo trasferite il pane raffermo in una zuppiera e rompetevi sopra le quattro uova. Aggiungete abbondante Grana grattugiato.





- 3** Coprite il tutto con il brodo vegetale bollente, vedrete che le uova si cuoceranno grazie al contatto diretto con il brodo bollente.



- 4** Versate sopra le cipolle che ormai saranno fritte. Lasciate riposare il tutto per almeno 5 minuti, quindi servite in tavola.



