

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa all'aglio

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Spagna*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

- 3 spicchi d'aglio tritati
- 100 g di pane tagliato a fette sottili
- 1 cucchiaino di paprika
- ½ dl di olio
- 4 uova
- sale
- 1 litro di acqua

PREPARAZIONE

- 1** In una padella con un poco di olio frigate le fette di pane. Quindi in una casseruola di coccio fate rosolare nell'olio l'aglio tritato. Prima che sia ben dorato aggiungete il pane fritto spolverizzato di paprika. Facendo attenzione che la paprika non bruci, versate 1 litro di acqua calda e salatela al punto giusto. Lasciate cuocere a fuoco dolce per 15 minuti circa. Dividete la zuppa in quattro scodelle di coccio. Rompete un uovo in ogni scodella, quindi mettetele in forno caldissimo per 3 minuti circa, per consentire agli albumi di

rapprendersi leggermente. Servite subito.