

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa alla valdostana

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Italia / Valle d'Aosta

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



Zuppa alla vadostana

INGREDIENTI

CAVOLFIORE piccolo - 1
BURRO 50 gr
BRODO DI CARNE circa - 1 l
FONTINA a fette - 200 gr
SALE
PANE CASERECCIO a fette -

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare la zuppa alla valdostana, per prima cosa preparate una bella pentola di brodo di carne e lessate il cavolo.

A questo punto procedete nella seguente maniera: fate sciogliere in una padella antiaderente il burro. Non appena il burro si sarà completamente sciolto, aggiungete nella padella il cavolo lessato e mescolando di tanto in tanto, fatelo insaporire bene per qualche minuto. Aggiustate il cavolo con un pizzico di sale, spegnete il fuoco e mettete da parte.



- 2 Tagliate a fette il pane casareccio e disponete le fette di pane all'interno di una pirofila, quindi ricoprite le fette di pane con il cavolo appena fatto insaporire nel burro.



3 Distribuite sopra lo strato di cavolo, le fette di fontina e versate sopra il tutto il brodo di

carne caldo.



- 4 Trasferite la zuppa alla vadostana in forno e cuocete a 170°C fino a quando la fontina si sarà completamente sciolta.



- 5 Trascorso il tempo necessario per far sciogliere la fontina, sfornate la zuppa alla vadostana, lasciate riposare per qualche minuto quindi servite.

