

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa del pastore

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Spagna*

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



INGREDIENTI

250 g di pane
2
5 dl di olio
6 spicchi d'aglio
4 uova
1 litro di acqua
sale

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate il pane a dadini. In una padella frigate l'aglio nell'olio. Prima che diventi scuro unitevi il pane. Mettete sul fuoco una pentola con l'acqua e il sale e portatela a ebollizione. Quando il pane sarà ben abbrustolito versatelo, con il condimento di cottura, nell'acqua bollente. Fate cuocere per 2 minuti circa. Sbattete le uova e aggiungetele al brodo. Lasciate cuocere fino a quando le uova saranno ben rapprese.