

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di pane nero

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Trentino-Alto Adige*

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



INGREDIENTI

50g di pane nero a dadini
2 fette di pancetta tagliati julienne
1/4 litro di brodo di carne
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Far rosolare una cipolla con la pancetta, aggiungere pane nero a cubetti, mettere il brodo e far bollire per 10 minuti.

Salare, pepare e , a volontà, aggiungere un uovo crudo e prezzemolo.