

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di pane, patate e rape

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

1 lt di brodo di carne sgrassato
3 panini raffermi
400 g di rape piccole
3 patate
una grossa noce di burro
parmigiano.

PREPARAZIONE

- 1** Togliere la crosta ai panini, tagliare a fettine la mollica.
Mettere le fettine di pane sulla piastra del forno e farle dorare.
Pelare e affettare le rape e le patate e metterle a bollire in acqua salata. Quando sono cotte (la cottura deve essere un po' al dente), scolarle e metterle in una casseruola con il burro; farle ancora cuocere lentamente aggiungendo a poco a poco un mestolo di brodo, finché si sfanno.
Mettere sul fondo di una zuppiera riscaldata le fette di pane, le rape e le patate, aggiungere il brodo e stemperarlo delicatamente con gli altri ingredienti (la zuppa deve

risultare piuttosto densa). Infine spolverizzare di formaggio e passare ancora 5 minuti in forno caldissimo per gratinare leggermente la superficie.