

ZUPPE E MINESTRE

# Zuppa parmentier

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Francia*

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



## INGREDIENTI

BRODO DI CARNE 500 ml

PATATE 800 gr

BURRO 80 gr

PANE 4 fette

SALE

PEPE BIANCO

## PREPARAZIONE

- 1** Fate bollire il brodo in una capace pentola, unitevi le patate sbucciate e tagliate a tocchetti e lasciatele cuocere. Nel frattempo friggete le fette di pane in circa 60 g di burro. Appena le patate saranno cotte, toglietele dal recipiente e passatele allo schiacciapatate. Poi versate la purea nella pentola, salate leggermente, isaporite con un po' di pepe bianco macinato di fresco, aggiungete una noce di burro e mescolate con cura. Infine servite la zuppa sulle fette di pane precedentemente fritte.