

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa ripiena

di: *felsina*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 10 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Credete sia impossibile realizzare una zuppa ripiena? Be' in effetti queste due parole messe assieme risultano un po' strane, ma questa è una ricetta che dovete assolutamente provare! Si tratta di un piatto decisamente speciale che di certo non vi lascerà indifferenti. La zuppa ripiena infatti non è per nulla triste o banale e consiste in piccoli tocchetti di pane fritti e farciti di mozzarella e mortadella che successivamente vengono affogati in un delizioso brodo di carne. Non c'è che dire un piatto saporito, gustoso e invitante che verrà apprezzato anche da chi non ama particolarmente i piatti brodosi. Anzi, questo è indicato quando i primi

freddi iniziano a farsi sentire, ci si vuole riscaldare un po' con qualcosa di saporito e gustoso, ma non si ha voglia di star lì a preparare le verdure. Un piatto perfetto anche per riciclare pane raffermo che necessita di essere fatto fuori. Provate questa ricetta e vedrete che ve ne innamorerete sin dal primo assaggio del primo crostino! Una ricetta sfiziosa, una bella idea anche da realizzare se a cena ci sono amici a cui volete proporre qualcosa di insolito. Se non vi piace la mortadella, come spesso vi diciamo, questo è solo un consiglio, un'idea che può essere tranquillamente modificata in base alle vostre esigenze e ai vostri gusti, ad esempio potrete sostituirla con altri salumi come ad esempio il prosciutto cotto o la pancetta così come la mozzarella può essere sostituita da altri tipi di formaggi a pasta morbida o filante. Così come per il pane, la vostra scelta può ricadere su quello a cassetta, ma anche pane toscano sciapo oppure dalla farine alternative. Siamo certi che questa ricetta vi piacerà, provatela e lasciateci un commento! Se amate in modo particolare le zuppe e le minestre, vi invitiamo a provare anche quest'altra ricetta: ecco come si fa un'ottima zuppa [frantoiana](#)!

INGREDIENTI

BRODO DI CARNE già pronto - 1 l

PANE BIANCO IN CASSETTA

MORTADELLA

MOZZARELLA 1

UOVO 1

SALE 1 pizzico

NOCE MOSCATA 1 pizzico

OLIO PER FRIGGERE

PARMIGIANO GRATTUGIATO

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare una buona zuppa ripiena: preparate prima di tutto un'abbondante pentola di brodo di carne, quindi raccogliete in una ciotola di vetro una

mozzarella e la mortadella e tagliuzzate i due ingredienti grossolanamente.





2 Aggiungete alla mozzarella e mortadella un uovo, insaporite con un generoso pizzico di noce moscata e aggiustate con un pizzichino di sale.





3 Prendete un frullatore ad immersione e frullate il tutto e riducete in crema.





- 4 Spalmate la crema ottenuta sulle fette di pane in cassetta, quindi tagliate le fette di pane farcite a pezzetti. Scaldate l'olio per friggere in una capiente padella.





5 Una volta che l'olio per friggere sarà arrivato a temperatura, tuffateci i pezzetti di pane in cassetta farciti, lasciateli sigillare e dorare bene.





- 6 Scolate i pezzetti di pane e trasferiteli su di un foglio di carta assorbente, in modo tale da far scolare bene tutto l'olio in eccesso.



7 A questo punto prendete i pezzetti di pane in cassetta farciti e fritti e metteteli all'interno dei piatti da partata, bagnate e ricopriteli con il brodo caldo.





- 8 Cospargete la zuppa ripiena con una generosa manciata di parmigiano grattugiato e servite.

