

Zuppa di pane

Scritto da Cristina Bruno

Mercoledì 08 Febbraio 2012 10:23 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 08 Febbraio 2012 10:33

Zuppa di pane

Un altro modo per riciclare il pane avanzato è farne una zuppa calda, ideale per il periodo invernale. In mancanza del brodo già pronto si può usare il classico dado.



Dosi per due persone: 2 pani raffermi, brodo vegetale, sale, olio, pepe, una foglia di alloro.

Tagliare il pane a dadotti e versarlo in una pentola con il brodo vegetale (almeno 1/2 litro). Salare e aggiungere una foglia di alloro. Portare ad ebollizione e cuocere quindi per 5/8 minuti. Versare in piatto e servire caldo con un filo d'olio e un pizzico di pepe. Per renderlo ancora più sostanzioso si possono aggiungere, iniziata l'ebollizione, due uova crude e attenderne la cottura prima di servire la zuppa.