

Zuppa alla pavese

Dalla cucina lombarda ci arriva questa semplice ma appetitosa zuppa, una minestra fatta di semplici ingredienti che farà felice tutta la famiglia.. bambini compresi. È una ricetta molto facile e pronta in 10 minuti.

.La **Zuppa alla Pavese** è un piatto di umili origini tipico della cucina di Pavia composto da brodo di carne, pane rosolato nel burro e uova. E' un piatto sano ed economico perfetto per questa stagione, quando fa ancora piacere consumare una minestra calda.



Ingredienti per quattro persone

- 4 uova bio di galline di Fino razza brown
- 8 fette di pane casereccio
- sale e pepe q.b.
- 1 litro di brodo di carne (manzo e gallina)
- Parmigiano di vacche rosse grattugiato q.b.
- 60 gr di burro

Preparazione della ricetta

1. Scaldare il brodo portandolo a bollore.
2. Fate sciogliere in un padella il burro, unite il pane e a fuoco dolce fatelo dorare da entrambi i lati (potete utilizzare sia pane casereccio o più fette di baguette)
3. Disponete in 4 fondine/pirofile monoporzione, meglio se di terracotta, il pane (2 per commensale) distribuitevi sopra sale, pepe macinato fresco e formaggio grattugiato.
4. per ogni fondina rompete uno/ due uova facendolo cadere solo il tuorlo delicatamente sulle fette di pane.
5. Versate 2-3 mestoli di brodo bollente in ogni pirofila, spolverate nuovamente con parmigiano grattugiato e servite immediatamente.
6. Ogni commensale romperà il proprio tuorlo nel brodo