



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## *Supa de can*



**4** Persone

**Minestre** Categoria

**facile** Difficoltà

**15 minuti** Tempo

Attrezzatura : **casseruola, padella**

La supa de can è un piatto valtellinese di origini poverissime a partire dal nome che vuol dire zuppa dei cani, agli ingredienti come il pane raffermo, per riciclare i resti ed il brodo vegetale perchè quello di carne costava troppo.

### **Ingredienti**

- 350 gr di pane raffermo
- 4 uova
- 100 gr di burro
- 100 gr di pamigiano reggiano
- 1/2 litro di brodo vegetale
- 1/2 cipolla
- sale

## **Preparazione Supa de can**

### **Passo 1.**

Spezzettate il pane e ponetelo in una casseruola con le uova ed il parmigiano grattugiato.

### **Passo 2.**

Aggiungete il brodo caldo e fate cuocere le uova con il calore del brodo.

### **Passo 3.**

Tritate le cipolle e fatele soffriggere nel burro, quindi aggiungete il soffritto alla zuppa.

#### **Note**

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 30/01/2020
- ✓ **Calorie:** 80 a porzione
- ✓ **Rating:** 4,6 (5 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)