



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

Zuppa alla pavese



4 Persone

Minestre Categoria

facile Difficoltà

15 minuti Tempo

Attrezzatura : **padella, 4 piatti fondi**

La zuppa alla pavese è una ricetta tipica lombarda di origine contadina, realizzata con pochi ingredienti facilmente reperibili e dal basso costo. Si fa risalire al 1525 quando in occasione della battaglia di Pavia, Francesco I di Francia nel tentativo di fuga dopo la sconfitta fu catturato e tenuto prigioniero in una cascina. Lì una contadina gli preparò una zuppa con ciò che aveva in casa, e questa diventò la zuppa alla pavese.

Ingredienti

- 8 fette di pane
- 8 uova
- 1 lt di brodo di carne
- burro
- parmigiano reggiano
- sale

Preparazione Zuppa alla pavese

Passo 1.

Friggete le fette di pane con il burro da entrambi i lati.

Passo 2.

Mettete due fette di pane per ogni piatto di portata, quindi sgusciate un uovo sopra ogni fetta.

Passo 3.

Grattugiate il parmigiano in abbondanza sopra ogni fetta.

Passo 4.

Versate abbondante brodo bollente sopra ogni fetta senza versarlo sui tuorli, quindi aggiustate di sale e servite.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 31/01/2020
- ✓ **Calorie:** 220 a porzione
- ✓ **Rating:** 4,8 (12 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)