



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

## *Minestra di pane e vino*



**4** Persone

**minestre** Categoria

**media** Difficoltà

**4 ore** Tempo

Attrezzatura : **placca da forno, casseruola, zuppiera**

## **Ingredienti**

- 1 l di vino rosso Marzemino o
- Teroldego
- 1 stecca di cannella
- 5 chiodi di garofano
- 2 fiori di anice stellato
- 1 limone
- 6 cucchiari di zucchero
- 4 panini rafferma
- 50 g di burro

## **Preparazione Minestra di pane e vino**

### **Passo 1.**

Tagliate i panini a fette, spalmateli col burro fuso, poneteli su una placca da forno e fateli tostare in forno già caldo a 200°C per qualche minuto.

### **Passo 2.**

Preparate il vin brulè.

### **Passo 3.**

Versate in una casseruola il vino con una stecca di cannella, due fiori di anice stellato, cinque chiodi di garofano, la scorza di un limone e cinque cucchiaini di zucchero e fate scaldare senza arrivare ad ebollizione.

### **Passo 4.**

Ponete sul fondo di una zuppiera uno strato di pane tostato, bagnatelo col vin brulè caldo e spolverizzate con un po' di zucchero.

### **Passo 5.**

Continuate con un altro strato di pane, zucchero e vin brulè, fino ad esaurimento degli ingredienti.

### **Passo 6.**

Servite la minestra calda.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)