



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

Zuppa fredda



4 Persone

minestre Categoria

facile Difficoltà

30 minuti Tempo

Attrezzatura : **pentola, scodelle**

Ingredienti

- 450 g di pane nero (di grano)
- 320 g di zucchero
- 10 dl di vino rosso secco
- 1 pizzico di cannella in polvere
- 6 chiodi di garofano

Preparazione Zuppa fredda

Passo 1.

Tagliate il pane a pezzettini eliminando la parte della crosta e mettetelo a bollire insieme al vino e allo zucchero in un pentolino per quindici minuti.

Passo 2.

Aggiungete infine un pizzico di cannella e i chiodi di garofano.

Passo 3.

Fate raffreddare e servite fresco in scodelle.

Note

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