



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

Zuppa valpellinese



4 Persone

minestre Categoria

facile Difficoltà

2 ore Tempo

Attrezzatura : **pentola, tegame di coccio**

Ingredienti

- 1 l di brodo di carne
- 250 g di fontina
- 1 verza
- 50 g di lardo
- 100 g di burro
- 1 chiodo di garofano macinato
- 1 pizzico di cannella in polvere
- 1 pizzico di noce moscata
- 16 fette di pane nero
- sale
- pepe

Preparazione Zuppa valpellesa

Passo 1.

Pulite la verza e tagliate listarelle.

Passo 2.

Tritate il lardo e fatelo rosolare nel burro in un tegame.

Passo 3.

Aggiungete la verza e fate cucere.

Passo 4.

Quando la verza sarà cotta profumate con la cannella, il chiodo di garofano macinato e la noce moscata.

Passo 5.

Tostate le fette di pane e ponetene quattro in un tegame di coccio imburato.

Passo 6.

Mettete sopra le fette di pane uno strato di verza e poi uno di fontina tagliata a listarelle sottili.

Passo 7.

Proseguite con un altro strato di pane, poi di verza e fontina fino ad esaurimento degli ingredienti.

Passo 8.

Aggiungete il brodo in modo da inzuppare bene tutto il pane.

Passo 9.

Infornate a forno già caldo a 180 °C e fate cuocere per 40 minuti.

Note

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