

# ZUPPA PAVESE

rivisitazione di Anna Moroni  
in esclusiva per Acqua&Sapone



Difficoltà: facile



Tempo di preparazione: 20 minuti

Tempo di cottura: 20 minuti



Ingredienti (4 persone)

1 litro di brodo di carne

4 uova freschissime

8 fette di pane raffermo

60 g di parmigiano reggiano

40 g burro

## PREPARAZIONE

Riempire le cocotte di terracotta con acqua bollente. In una casseruola portare il brodo ad ebollizione. In una padella fa sciogliere il burro. Rompere le uova in una ciotolina e metterle una per volta nella padella. Portare a cottura.

Disporre le fette di pane nelle cocotte, mettere sopra le uova (una per tegamino) e versare il brodo bollente, aiutandosi con un mestolo per evitare di versarlo sulle uova.

Cospargere con il parmigiano reggiano e portare in tavola.