

ZUPPA DI PANE NERO

Ingredienti:

Per 10 persone

200 g di pane nero

100 g di cipolla

50 g di porro

1 l di brodo di carne

60 g di lardo

3 uova

q.b. di erba cipollina



Preparazione:

Tagliare il pane a cubetti (per un sapore più intenso tostarlo nel forno).

Brasare la cipolla tritata con il lardo a cubetti sottili.

Aggiungere il pane nero a cubetti ed il brodo caldo.

Far sobbollire fino a quando il pane si ammorbidisce.

Aggiungere il porro tagliato a cubetti e, facoltativamente, le uova, facendole cuocere e rompendole grossolanamente con una frusta.

Servire con erba cipollina tritata.