Verbraucherzentrale Südtirol
Finanziert vom MIMIT D.D. 12. Mai 2025

info@verbraucherzentrale.it

Zuppa di pane carasau

Pane
Per utilizzare gli avanzi di pane carasau e i pomodori maturi
Zuppe
https://www.accademiaitalianadellacucina.it/ricette/ricetta/zuppa-di-pane-carasau

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pane carasau
- 500 g di pomodori
- 100 g di pecorino grattugiato
- 4 uova
- 1 spicchio d'aglio
- basilico
- olio extravergine d'oliva

Preparazione:

Preparare un sugo leggero con pomodori pelati e freschi, l'aglio, il basilico e l'olio. Cuocere per venticinque minuti. Portare a ebollizione in un tegame a parte dell'acqua con un pizzico di sale. Spezzare il pane carasau e immergerlo per qualche istante nell'acqua bollente, quindi stenderlo sui piatti, alternando uno strato di pane e uno di sugo con una spolverata di pecorino. Cuocere nella stessa acqua le uova in camicia e adagiarne una per piatto, sopra l'ultimo strato di sugo e pecorino. Consumare dopo aver ripiegato gli strati di pane sull'uovo e tagliato il tutto in piccole porzioni.

Tempo di preparazione: ca. 35 minuti