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

info@verbraucherzentrale.it

Zuppa valpellinese (o seupa a la vapelenentse)

Pane
Per utilizzare gli avanzi di pane raffermo e formaggio
Zuppe
Fonte: https://www.accademiaitalianadellacucina.it/ricette/ricetta/zuppa-valpellinese

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pane bianco o nero raffermo
- 400 g di fontina
- 100 g di burro
- 1 pizzico di cannella in polvere
- 1,2 litri di brodo di carne preparato con salvia, rosmarino, alloro, mezzo cavolo verza

Preparazione:

Affettare il pane (fette di circa un centimetro di spessore) e la fontina (fette di circa tre millimetri di spessore). Imburrare una teglia da forno e disporre uno strato di pane e uno di fontina. Ripetere l'operazione per tre volte. Versare il brodo bollente facendo in modo che penetri in maniera uniforme tra gli ingredienti. Fare fondere il burro con un pizzico di cannella e versarlo sulla zuppa. Passare in forno a 200 °C per circa mezz'ora, fino a quando la superficie risulterà dorata.

Il nome vapellenentse, deriva da Valpelline, paese di circa 600 abitanti alla confluenza tra la Valle di Ollomont e la Valpelline. Essa ha ottenuto la Denominazione Comunale di Origine (De.C.O. nel 2007). Questo tipo di preparazione a base di pane bianco o di pane di segale e, con l'aggiunta del cavolo verza cotto nel brodo di carne e alternato a strati di fontina o di altro formaggio è conosciuto anche con il nome di "seupa i plat".

Tempo di preparazione: ca. 45 minuti, più il tempo per preparara il brodo