ZUPPA ALLA PAVESE

Ingredienti:

- 4 uova intere,
- 12 fette di pane,
- 100 g. di burro,
- parmigiano grattugiato,
- brodo di carne.

Mettete in ogni scodella due o tre fette di pane arrostito e imburrato, rompetevi sopra un uovo intero freschissimo.
Versatevi subito del buon brodo di carne ben caldo.
Spolverizzate di abbondante formaggio grattugiato e servite.