ZUPPA DI POMODORO

Ingredienti:

- 4 cucchiai di salsa di pomodoro,
- burro,
- brodo,
- sale,
- un tuorlo,
- parmigiano,
- besciamella,
- crostini di pane.

Sciogliete prima nel tegamino un pezzo di burro e unitevi la salsa di pomodoro sciolta in un pò d'acqua lasciando cuocere per una decina di minuti.
Poco prima di servire fate la besciamella e, quando è cotta, unitevi i pomodoro già pronto, sale e tanto brodo quanto basta per una minestra per quattro persone.
Nella zuppiera avrete lavorato il tuorlo con un bel pugno di parmigiano grattugiato, e vi verserete la crema che poi servirete con i crostini di pane fritti al burro.