012. MINESTRA DI PANGRATTATO

I pezzetti di pane avanzato, divenuti secchi, in Toscana si chiamano seccherelli; pestati e stacciati, servono in cucina da pangrattato e si possono anche adoperare per una minestra. Versate questo pangrattato nel brodo, quando bolle, nella stessa proporzione di un semolino. A seconda della quantità, disfate due o più uova nella zuppiera, uniteci una cucchiaiata colma di parmigiano per ogni uovo e versateci la minestra bollente a poco per volta.