

MINESTRA DI SCALOGNI E FORMAGGIO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 scalogni affettati,
- burro,
- 1 cucchiaio di farina,
- 1 tazza e 1/2 di brodo di carne bollente,
- sale,
- pepe,
- 2 cucchiaini di panna liquida,
- 4 fette di pane,
- formaggio parmigiano grattugiato.

Cuocere a fuoco lento 4 scalogni affettati in 1 cucchiaio di burro, aggiungere 1 cucchiaio di farina, mescolare e unire 1 tazza e 1/2 di brodo di carne bollente.

Salare, pepare, incoperchiare e far cuocere per 30 minuti a fuoco bassissimo.

Passare il tutto al setaccio e condire con 2 cucchiaini di panna liquida.

Versare in una zuppiera dove sono 4 fette di pane fritte nel burro e cosparse di formaggio grattugiato.