

LICURDIA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di cipolle novelle,
- 200 cl di brodo di carne,
- 50 g di sugna,
- peperoncino piccante pestato,
- 350 g di pane raffermo,
- 150 g di formaggio pecorino fresco.

Tagliate grossolanamente le cipolle novelle e fatele cuocere nel brodo per circa un'ora.

Fate il pane a fettine e friggetele nella sugna alla quale avrete aggiunto il peperoncino pesto.

Tagliate il pecorino in fette sottili.

Disponete nelle scodelle il pane, sopra questo mettete le fettine di formaggio e versatevi le cipolle col brodo bollente.