

SOPA D'ALL 2

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pane casereccio,
- 3 teste di aglio,
- 10 cl di olio d'oliva extra-vergine,
- 250 cl di brodo,
- 20 g di pepe rosso,
- 1 uovo,
- sale.

Sbucciate l'aglio, tritatelo e fatelo soffriggere nell'olio d'oliva finché inizierà a prendere colore, quindi scolatelo dall'olio e conservatelo a parte.

Tagliate il pane a fette sottili e sistematelo sul fondo di una casseruola, spolverate con il pepe rosso macinato a fresco, bagnate con l'olio di cottura dell'aglio e con il brodo caldo.

Lasciate bollire dolcemente la zuppa per 20 minuti.

Aggiustate di sale.

Sbattete l'uovo e versatelo nella casseruola sulla zuppa, mescolate velocemente per far rapprendere il tutto e servite in tavola.