

ZUPPA D'AGLIO

Ingredienti per 8 persone:

- 300 g di pane casereccio un po' raffermo,
- 3 teste di aglio,
- 25 cl di olio d'oliva extra-vergine,
- 300 cl di brodo di pollo e verdure,
- 1 peperoncino intero,
- 1 uovo,
- sale,
- paprica.

Far dorare nell'olio l'aglio (debitamente 'svestito' e schiacciato) e il peperoncino.

A doratura avvenuta, togliere aglio e peperoncino a mettere da parte l'olio.

In un tegame di coccio disporre il pane tagliato a fettine molto sottili, versarci sopra la paprica e l'olio, quindi il brodo già caldo e il sale.

Far bollire per una mezz'ora.

Appena prima di spegnere il fuoco, incorporare l'uovo sbattuto versandolo a filo e mescolando continuamente.

Servire subito, possibilmente in tazze di coccio.