

ZUPPA DI FORMAGGIO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di pane in cassetta,
- 200 g di formaggio emmenthal,
- 100 cl di brodo,
- 1 bicchierino di sherry,
- pepe.

Grattugiare la metà del formaggio e tagliare a fettine il rimanente.

Far tostare in forno le fette di pane, adagiare su ognuna una fetta di formaggio, infornare per qualche minuto e mettere nei singoli piatti.

Portare ad ebollizione il brodo, unire lo sherry, versare nei piatti, cospargere con il formaggio grattugiato e il pepe e servire.