ZUPPA DI PANE DI VERRAYES

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di fette di pane nero raffermo,
- latte,
- burro,
- formaggio fontina in fette sottili,
- 2 pizzichi di cannella,
- 2 pizzichi di pepe,
- 2 pizzichi di sale,
- formaggio di malga stagionato,
- brodo di carne (o brodo di verdure).

Bagnare velocemente nel latte 500 g di fette di pane nero, integrale o di segale, raffermo e disporre uno strato di pane in una terrina da forno imburata.

Cospargere con fontina affettata sottile, un pizzico di cannella, uno di pepe, uno di sale e un secondo strato di formaggio di malga stagionato.

Continuare con pane, pepe, cannella, sale e formaggio.

Bagnare con brodo di carne o di verdure e passare per 10/15 minuti in forno a gratinare.