

ZUPPA DI PANE E LARDO

Ingredienti per 4 persone:

- 50 g di lardo,
- 20 g di burro,
- 2 baguettes (pane francese),
- 1 cipolla,
- 100 cl di brodo,
- formaggio parmigiano grattugiato.

Affettare la cipolla e tritare il lardo e metterli in una casseruola.

Far cuocere finché la cipolla sarà rosolata e il lardo quasi completamente sciolto.

Portare ad ebollizione il brodo.

Affettare il pane.

In 4 fondine disporre le fette di pane, il condimento di lardo e cipolla, 2 mestoli di brodo bollente, un pezzetto di burro e il parmigiano.

Servire molto caldo.