

RICETTA DI FEBBRAIO 2015

Zuppa di sant'Orso

INGREDIENTI:

500 g di pane di segale,
1/2 litro di latte,
300 g di fontina,
150 g di speck,
100 g di toma stagionata grattugiata,
100 g di burro,
una tazza di brodo di carne,
cannella e noce moscata.



PROCEDIMENTO:

Tagliare a fette il pane, la fontina e lo speck, imburrire una teglia da forno passate le fette di pane nel latte e sistemarle a strati nella teglia imburrata, alternando gli strati con la fontina, lo speck e una spolverata di toma grattugiata.

Profumare con la cannella e la noce moscata, bagnare a filo con il brodo di carne e cuocere in forno a 180° per 20 minuti.