

Zuppa di pane

(155 cal)

Ingredienti per 2 persone:

40 gr di pangrattato,

3 dl di brodo di carne (sgrassato oppure di dado),

4 cucchiaini di passato di pomodoro,

1 spicchio d'aglio,

1 cucchiaino d'olio d'oliva,

20 gr di parmigiano o grana grattugiato,

sale, pepe, origano.

Scaldate l'olio in un padellino piccolo e fatevi **soffriggere** lo spicchio d'aglio sbucciato e tagliato in due. Quando l'aglio è dorato, scartatelo e versate il passato nella padella. Abbassate il fuoco e lasciate cuocere per 5 minuti.

Scaldate bene una casseruola antiaderente a fuoco medio e versatevi il pangrattato. Lasciatelo **tostare** per pochi minuti, mescolando sempre con un cucchiaino di legno. Quando è leggermente dorato, bagnatelo con il brodo bollente, **mescolando** bene con una frusta per evitare la formazione di grumi.

Unite la salsa di pomodoro e abbassate il fuoco. Condite con sale e pepe e lasciate cuocere per circa 20 minuti, mescolando di tanto in tanto. Servite ben **caldo** con un pizzico di origano e il formaggio a scaglie o grattugiato.

Buon appetito !!