

Zuppa pavese - zupa z Pawii

Przepis dodany przez użytkownika Klaudia940



:)

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- spory kawałek parmezanu -
- 3/4 l esencjonalnego rosołu -
- 4 kromki wiejskiego białego chleba lub ciabatty -
- 4 żółtka -
- 2 łyżki oliwy -
- 1 utarty ząbek czosnku -
- obrany ze skórki pomidor (świeży lub z puszki) -
- 1/2 łyżki natki pietruszki -

Etapy przyrządzania:

1.



Kromki chleba zgrillować lub obsmażyć na oliwie razem z czosnkiem. Gorące ułożyć na talerzach, wlać na nie żółtka, posypać pokrojonym w kostkę pomidorem i natką. Zalać gorącym rosołem. Obficie posypać tartym parmezanem.