

Supèta de ojo

Questo è il piatto dei poveri, si mangiava la sera per scaldare e riempire lo stomaco quando non c'era null'altro. Alcuni la chiamano “panadèa” o in altri modi. L'aggiunta di formaggio grana è una versione attuale “da siòri”.



Ingredienti per 4 persone:

400gr di pane raffermo (pan vecio, na ciopèta gaiarda a testa, oppure pan biscoto)
100 gr di formaggio grana (formajo bon)
sale, pepe e olio di oliva q.b.

Tempo di preparazione e cottura circa 15 minuti.

Far bollire l'acqua salata in una pentola: circa due minestri a testa. A parte in ogni piatto fondo rompere il pane a pezzettini, aggiungere un po' di sale e un cucchiaino di olio (sempre nel piatto). Quando l'acqua sarà in ebollizione versarne lentamente un paio di minestri per ogni piatto. Con il cucchiaino mischiare e amalgamare bene il tutto. Spolverare con formaggio grana e un pizzico di pepe la zuppa. Chi lo apprezza può rompere sopra la zuppa fumante un uovo crudo che si cucinerà con il calore della zuppa.

Vini abbinati: Merlot oppure anche un tai bianco, un verduzzo.

Buon appetito.

Solo l'immagine è tratta dal sito www.donnamoderna.com