

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa con crostini

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

25 min

COTTURA

15 min

Ingredienti per 4 persone

Pepe

Sale

Formaggio emmenthal 50 g

Pane casereccio 2 fette spesse

Prezzemolo 2 cucchiai

Pasta tipo qualsiasi 50 g

Salsa worcester 1 spruzzo

Olio d'oliva 2 cucchiai

Polpa di pomodoro 400 g

Brodo 60 cl

Cipolla 1

Pancetta affumicata 3 fette

Verdura 200 g

Preparazione

- 1 Il prezzemolo deve essere tritato. Scaldate l'olio in una casseruola e fatevi rosolare per 5 minuti la cipolla e la pancetta dopo averla tritata. Unite le verdure.
- 2 Se usate quelle surgelate, mettetele nella casseruola appena tolte dal freezer e lasciatele scongelare, a fuoco medio, mescolando ogni tanto.
- 3 Quando saranno ben divise bagnate con il brodo e unite gli altri ingredienti, tranne la pasta e il prezzemolo, e lasciate sobbollire per 10 minuti.
- 4 Aggiungete le conchigliette e, quando sono cotte, unite il prezzemolo tritato. Nel frattempo preparate i crostini. Incidete le fette di pane, creando una tasca nella quale infilare le fette di formaggio.
- 5 Premete leggermente e fate tostare sotto al grill per qualche minuto su entrambi i lati. Eliminate la crosta e tagliate le fette di pane in cubetti. Serviteli con la zuppa, ben caldi. Vino consigliato: Lambrusco.