

Ingredienti (per sei persone):

11,5 dl brodo o acqua

2 cucchiaini di olio d'oliva

2 spicchi d'aglio

300 gr. di pane raffermo

1 uovo

40 gr di parmigiano grattugiato

prezzemolo q.b.

sale q.b.

Preparazione: mettere nella pentola 1 litro e mezzo di acqua, sale, due cucchiaini di olio e un paio di spicchi d'aglio. Dopo aver fatto bollire l'acqua sino a che l'aglio diventi morbido, ritirarlo e aggiungere 300 gr. di pezzi di pane raffermo. Fare bollire una decina di minuti. In una scodella sbattere un uovo intero, aggiungere parmigiano grattugiato (alcuni rafforzano questa minestra con un trito di aglio e prezzemolo). Versare il contenuto della scodella nella pentola mescolando vigorosamente. Si ottiene così un composto abbastanza legato ma non cremoso e vellutato; si noteranno infatti piccoli pezzi di crosta di pane e piccole scaglie di uovo rappreso.