

ZUPPA DI SEDANO

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di coste di sedano,
- 200 g di soppressata,
- 200 g di formaggio caciocavallo fresco,
- 2 uova,
- 50 g di formaggio pecorino grattugiato,
- sale,
- pepe,
- 300 g di pane casereccio raffermo,
- 10 cl di olio d'oliva extra-vergine.

Togliete i filamenti ai gambi di sedano, tagliateli in pezzetti e lessateli in acqua leggermente salata e olio. In una zuppiera mettete la soppressata a fettine, il caciocavallo a pezzetti, le uova sode a spicchi, il pane casereccio a fettine e cospargete di pecorino grattugiato e di pepe pestato nel mortaio. Versatevi sopra il sedano con il suo bollente liquido di cottura.