

ZUPPA PAVESE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 8 uova,
- 8 fette di pancarrè,
- 50 g di burro,
- 100 cl di formaggio parmigiano grattugiato,
- 100 cl di brodo di carne.

Portare il brodo ad ebollizione.

Tagliare a metà le fette di pancarrè e friggerle nel burro.

Dividere il pane in 4 piatti fondi, sgusciarvi sopra 2 uova per piatto, cospargere con il parmigiano e coprire con il brodo bollente.

Servire subito.