

# ZUPPA VALTELLINESE

Ingredienti per 4 persone:

- 50 cl di brodo di carne,
- 1/2 cavolo verza,
- 400 g di formaggio fontina a fette sottili,
- 1000 g di pane raffermo,
- burro,
- aglio,
- rosmarino,
- salvia,
- sale.

Preparate il bollito di carne e contemporaneamente cuocere a parte facendolo bollire il cavolo tagliato a listarelle, preparare anche il pane a fette e la fontina affettata.

In una pirofila porre a strati cavolo, pane, fontina e continuare così fino a terminare gli ingredienti e alla fine lo strato superiore deve essere la fontina.

Versarvi sopra il brodo in modo che si ammorbidisca il composto, aggiungere passandolo ad un colino il burro fuso aromatizzato con aglio, salvia e rosmarino, molto caldo.

Cuocere a fuoco lento in forno almeno un'ora, quando si inizia a formare una crosta sulla fontina togliere dal forno e servire caldo.