

LA CARABACCIA

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (6 cucchiaini)
- 1 dado da brodo
- sale
- 4 uova
- pane casereccio (200gr)
- 4 sedano
- 20 cipolle
- 2 carote
- pepe nero
- Parmigiano Reggiano (100gr)

Come si prepara

Tagliare le cipolle in dischetti sottilissimi, mentre il sedano e le carote in tanti piccoli pezzettini.

Mettere il tutto in una casseruola di coccio insieme a 5 cucchiai d'olio, salare e lasciare cuocere a fuoco basso e coperto per 1 ora.

Aggiungere un dado da brodo e, quando necessario, dell'acqua, per non far attaccare le cipolle, rimestando ogni tanto.

Tagliare le fette di pane casereccio raffermo in tanti piccoli cubetti e farli saltare in padella con un cucchiaio d'olio, fino a quando saranno dorati.

Disporre i cubetti di pane in 4 terrine da porzione e versarvi una buona parte del composto con le cipolle, 1 uovo cotto in camicia, una spolverata abbondante di Parmigiano Reggiano, pepe nero macinato al momento.

Servire ben caldo.

Difficoltà: 3

Tempo: 90

Tags





piatti unici, zuppe, minestre, la carabaccia

