

## LA ZUPPETTA PUGLIESE

### Ingredienti

- pane casereccio (300gr)
- mozzarella (500gr)
- Parmigiano Reggiano (300gr)
- coscia di tacchino (600gr)

### Come si prepara

Cuocere il tacchino in acqua, in modo da preparare una buona dose di brodo.

Abbrustolire il pane e tagliare a fettine le mozzarelle.

Quando il tacchino è cotto, separarlo dal brodo e sminuzzare la carne.

In una teglia da forno adagiare sul fondo uno strato di pane abbrustolito, poi uno strato di mozzarella, carne e Parmigiano Reggiano.

Ripetere l'operazione fino ad esaurimento degli ingredienti.

A questo punto versare il brodo di tacchino bollente nella teglia contenente gli ingredienti.

Mettere la teglia in forno a 200 gradi per cinque minuti.

Buon appetito.

**Difficoltà:** 2

**Tempo:** 60

**Gradimento:** 2

### Tags

zuppe, ricetta utente, carni bianche, minestre