

ZUPPA VALSESIANA

Prendere una cipolla, un porro, due coste di sedano, uno spicchio d'aglio tagliare il tutto finemente, aggiungere due patate tagliare a pezzetti e mettere il tutto in una casseruola con circa un litro e mezzo di acqua e un pezzetto di burro e il sale.

Lasciare cuocere per circa un'ora. Preparare una zuppiera e porre sul fondo delle fette di pane rustico abbrustolito e due etti di emmenthal tagliato a dadini indi versare sopra la zuppa bollente. Servire calda.

RICETTE DI CUCINA