

A top-down photograph of a white ceramic bowl filled with a hearty soup. The soup is topped with a fried egg, pieces of Luganiga Ticinese (a cured sausage), and a generous amount of grated parmesan cheese. A silver spoon is placed in the bowl. The bowl sits on a light-colored striped cloth, with a blue napkin and a piece of toasted bread nearby. The background is a dark wooden surface.

Soupe au pain avec œuf et Luganiga Ticinese

Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- 4 tranches de pain maison rassis
- 480g Luganighe du Tessin
- 4 œufs
- 8dl bouillon de viande
- à v. persil haché
- à v. parmesan râpé
- à v. huile d'olive extra vierge
- à v. sel et poivre

Préparation

1. Faire griller les tranches de pain des deux côtés dans le grille-pain ou au gril.
2. Retirer les boyaux des Luganighe du Tessin et les émietter grossièrement avec les mains.
3. Faire chauffer 2 cuillères à soupe d'huile dans une grande poêle antiadhésive et faire bien dorer les morceaux de luganiga pendant 5 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants.
4. Une fois que les morceaux de luganiga ont été retirés, dans la même poêle, ajouter un peu d'huile et décortiquer les œufs.
5. Faire cuire les œufs jusqu'à ce que le blanc soit complètement pris et les saler légèrement.
6. Pendant que les œufs cuisent, faire chauffer le bouillon.
7. Placer une tranche de pain grillé au fond des assiettes et placer un œuf au plat sur chaque tranche.
8. Remplir les assiettes avec le bouillon, en le versant sur le côté afin qu'il recouvre à peine le pain.
9. Garnir chaque assiette avec les morceaux de luganiga, les saupoudrer d'une bonne quantité de parmesan râpé et d'un peu de poivre. Servir immédiatement.
10. Le pain aura tendance à absorber le bouillon, prévoir un supplément de bouillon chaud à table pour ceux

qui souhaitent en rajouter si besoin.