



Zuppa di pane con uovo e Luganiga Ticinese

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 4 fette di pane casereccio raffermo
- 480g Luganighe Ticinesi
- 4 uova
- 8dl brodo di carne
- q.b. prezzemolo tritato
- q.b. Parmigiano grattugiato
- q.b. olio extravergine di oliva
- q.b. sale e pepe

Preparazione

1. Tostare le fette di pane nel tostapane o sotto il grill da entrambi i lati.
2. Privare le Luganighe Ticinesi del budello e spezzettarlo grossolanamente con le mani.
3. Scaldare 2 cucchiai di olio in una larga padella antiaderente e rosolare bene i bocconcini di luganiga per 5 minuti finché risulteranno ben dorate e croccati.
4. Una volta tolti i bocconcini di luganiga, nella stessa padella unire un filo d'olio e sgusciare le uova.
5. Far cuocere le uova finché il bianco si sarà rappreso completamente e salarle leggermente.
6. Mentre cuociono le uova scaldare il brodo.
7. Disporre una fetta di pane tostato sul fondo di piatti e su ogni fetta appoggiare un uovo fritto.
8. Riempire i piatti col brodo versandolo lateralmente fino a coprire appena il pane.
9. Guarnire ogni piatto con i bocconcini di luganiga, spolverare con abbondante Parmigiano grattugiato e una macinata di pepe. Servire subito.
10. Il pane tenderà ad assorbire il brodo, portare in tavola del brodo caldo in più per chi volesse, a piacere, aggiungerne dell'altro.

