



Gallo Rosso

ANTIPASTO

Zuppa di pane

Un antico piatto contadino: fatto con pochi ingredienti, preparato rapidamente, un pasto caldo soprattutto in inverno.



Ingredienti

	4 PERSONE	15 MIN.
1	coppia di panini venostani di segale Vinschger Roggen raffermi e tagliati a cubetti	
1 l	brodo di carne caldo erba cipollina tagliata finemente manzo bollito tagliato a listarelle	

Preparazione - Zuppa di pane

1. Aggiungete l'erba cipollina e servite caldo.
2. Ponete i cubetti di pane e la carne di manzo in un piatto fondo e versatevi sopra il brodo caldo.

Buona fortuna



Daniela Kaserer

Contadina dell'osteria contadina del Gallo Rosso
NIEDERMAIR A CASTELBELLO-CIADRES

www.roterhahn.it