Le Ricette di Max

Ingredienti per 4 persone:

100 gr. di Taleggio
100 gr. di pane raffermo
30 gr. di prezzemolo
8 spicchi d'aglio
2 uova
1 l. di brodo di pollo
2 cucchiai di olio di
oliva extra vergine.

Preparazione:

In una pentola capiente, mettere due cucchiari d'olio, affettare finemente l'aglio e rosolarlo.
Tagliare il pane a grossi dadi e tostarlo in forno, quindi aggiungerlo al soffritto di olio e aglio,
Aggiungere tutto il brodo caldo. Cominciando ad amalgamare con una frusta.
Battere le uova con il prezzemolo tritato finemente e aggiungerlo alla zuppa bollente
continuando a frustare.
In ultimo aggiungere il Taleggio a cubetti continuando a frustare.
Servire immediatamente caldo con un vino rosso giovane a temperatura ambiente.