

# Paneda, zuppa di pane reggiana



## ingredienti

un litro di brodo  
un panino raffermo  
Parmigiano Reggiano (secondo i propri gusti)  
pepe nero

## PREPARAZIONE

5 min

## COTTURA

10 min

## TEMPO TOTALE

15 min

2 persone

## procedimento

Tagliare il pane raffermo a fette o, comunque, in pezzi non molto grandi. In una pentola, portare ad ebollizione il brodo e, quando il bollore è ben accentuato, tuffarvi il pane e lasciar bollire per circa 5-10 minuti, mescolando di tanto in tanto. Il tempo di cottura determinerà la consistenza del pane: regolarsi quindi con i propri gusti.

Collocare sul fondo del piatto di servizio le scorze di Parmigiano Reggiano, raschiate precedentemente nella parte più esterna e tagliate a pezzetti; in alternativa, distribuire sul fondo dei piatti scaglie di Parmigiano Reggiano, in quantità a piacere. Versare quindi il brodo ed il pane bollenti nei piatti individuali, spolverizzare con abbondante pepe nero e servire immediatamente.