



Zuppa all'aglio



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
20 MIN



TEMPO DI COTTURA
50 MIN



CALORIE
490K

NOTE

INGREDIENTI

4 Agli

2 Patate medie

1 Cipolla

4 Uova

1.2 l di Brodo vegetale

Paprika piccante

4 fette di Pane casereccio

Timo fresco

1 foglia di Alloro

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per appassire)

1 cucchiaino di Olio extravergine di oliva (per soffriggere)

Sale

Preparazione

- Mondate la cipolla e tritatela molto finemente; fatela appassire in una pentola capiente con un fondo di olio, a fiamma molto bassa per 7-8 minuti, finché sarà diventata trasparente.
- Pelate le patate, lavatele e tagliatele a fettine sottili. Sbucciate gli spicchi di aglio e tagliate anch'essi a fettine.
- Fate bollire il brodo e aggiungete le patate e l'aglio preparati (tenetene da parte un cucchiaino), qualche foglia di prezzemolo, il timo e l'alloro. Riportate a bollore e poi abbassate, mettete il coperchio a metà e lasciate cuocere per circa 30 minuti. Alla fine eliminate l'alloro e il timo.
- Tostate le fette di pane in forno caldo a 180°C con funzione grill per 5-6 minuti, girandole una volta; quando saranno dorate adagiate una in ogni pirofila individuale e conditele con un pizzico di paprika.
- Lasciate il forno acceso, aumentando la temperatura a 200°C, con funzione statica.
- In una padellina fate soffriggere le fettine di aglio rimaste con un filo di olio, girandole spesso, per 2-3 minuti a fiamma bassa.
- Versate il brodo con le verdure in ogni pirofila e rompete un uovo in ognuna di esse; salate leggermente gli albumi e distribuitevi l'aglio preparato. Mettete le pirofile in forno per circa 3 minuti, il tempo che gli albumi si rapprendano leggermente.
- Sfornate, spolverizzate con prezzemolo tritato e servite subito.

Carla Marchetti

I consigli di Carla

- Le teste di aglio da utilizzare per questa ricetta dovranno essere abbastanza grandi, circa 80 g l'una. Se le trovate più piccole, potete usarne fino a 2 per ogni commensale.