



CUCINA CON NOI!

# Zuppa nel panino

Ecco una soluzione inedita per trasformare la classica zuppa in un primo gustosissimo, completo e bello da vedere. Provate a servirla nel pane: effetto "wow" assicurato!

## INGREDIENTI

1 confezione di Virtù di Zuppa Orzo e Funghi Orogel

---

burro q.b.

---

sale e pepe

---

8 rosette di pane

---

80 g di Parmigiano grattugiato

---

timo

---





30



4



Molto facile



Zuppe

#### Preparazione

- 1 Versare Virtù di Zuppa Orzo e Funghi surgelata in una pentola di capacità adeguata e aggiungere 180 ml di acqua. Coprire e cuocere a fuoco medio per circa 6 minuti dall'ebollizione, mescolando di tanto in tanto. Controllare la sapidità e pepare. Tenere da parte.
- 2 Tagliare la calotta alle rosette di pane, eliminare la mollica, ungere con burro, quindi condire con abbondante formaggio grattugiato.
- 3 Fare gratinare bene il pane in forno a 240 °C per 4-5 minuti.
- 4 Servire la zuppa calda nel pane decorata con timo.

