

 *Le Lune di Avalon*
ZUPPA DI AJUCCA



ingredienti

- spighe di ajucca non ancora fiorite
- Burro
- Parmigiano grattugiato
- Toma
- Fette di pane
- Sale

Procedimento

- Lavare e lessare al dente in acqua salata l'ajucca. Non buttare il brodo in cui si sono fatte cuocere perché servirà successivamente. Far saltare in padella l'ajucca con del burro ed erbe aromatiche a piacere. A parte Tostare le fette di pane nel burro. In una teglia disporre il pane tostato nel burro, Toma, le erbe cotte e bagnare il tutto con il brodo delle erbe aggiungendo del dado vegetale. Spolverare con del parmigiano grattugiato. Infornare a 180 gradi fino a che la zuppa sarà gratinata.

