

Soupe Sarde au Cacio Frais



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

30 minutes



Ingrédients

Fromage : 250 grs [Cacio frais](#)

1 L 1/2 bouillon de viande

200 grs pain de campagne

Sel, poivre

Préparation

La veille, confectionnez le bouillon suivant la recette de base n°2. Taillez le pain en 8 tranches épaisses. Découpez le fromage en fines lamelles. Emplissez la soupière alternativement avec des tranches de pain, une couche de fromage, jusqu'à épuisement des ingrédients. Portez le bouillon à ébullition. Versez-le dans la soupière. Enfouez très vite avant que le pain ne coule au fond, pendant 20 minutes à la voûte du four, pour gratiner.