



## SoloPrimi e non

cucina, viaggi e vacanze da gustare

Fai click sul banner qui sopra, ricette e videoricette cucina, ingredienti...tutto

[www.soloprimi.com](http://www.soloprimi.com)

nome	tipo_piatto	ing_principale
Zuppa_di_Sedano	Primi_piatti	Sedano

350 grammi -- coste di sedano 200 grammi -- soppressata 200 grammi -- formaggio caciocavallo fresco 2 -- uova 50 grammi -- formaggio pecorino grattugiato -- sale -- pepe 300 grammi -- pane casereccio raffermo 10 cl -- olio di oliva extravergine

Eliminate i sottili filamenti ai gambi del sedano, riduceteli in piccoli pezzi e fateli lessare in acqua poco salata e con olio. In una capace zuppiera sistemate della soppressata tagliata a fettine, del caciocavallo a piccoli pezzi, delle uova sode tagliate a spicchi, del pane casereccio in piccole fette e infine spargete il tutto con del formaggio pecorino grattugiato e del pepe pigiato al momento nel mortaio. Mettetevi sopra il sedano e il suo caldissimo liquido di cottura.

# [www.soloprimi.com](http://www.soloprimi.com)

Parti da un ingrediente o dal tipo di portata che intendi realizzare. Crea un piatto in pochissimo tempo. Fai click qui sopra.

Inoltre: alberghi, pensioni, campeggi, agriturismo, hotel, country inn, 1-2-3-4 stelle. Cinema, farmacie aperte di turno, farmacia notturna, turni farmacie, CAP, indirizzi. Visita questo sito! Grazie in anticipo per l'interesse dimostrato.

<a href="#">Abruzzo</a>	<a href="#">Basilicata</a>	<a href="#">Calabria</a>	<a href="#">Campania</a>	<a href="#">Emilia Romagna</a>	<a href="#">Friuli Venezia Giulia</a>
<a href="#">Lazio</a>	<a href="#">Liguria</a>	<a href="#">Lombardia</a>	<a href="#">Marche</a>	<a href="#">Molise</a>	<a href="#">Piemonte</a>
<a href="#">Puglia</a>	<a href="#">Sardegna</a>	<a href="#">Sicilia</a>	<a href="#">Toscana</a>	<a href="#">Trentino A. Adige</a>	<a href="#">Umbria</a>
<a href="#">Valle d'Aosta</a>	<a href="#">Veneto</a>				