

# Soupe au brocciu passu

Préparation : 10 min

Cuisson : 10 min

**Ingrédients (4 personnes):** 150 g de vermicelles  
125 g de brocciu passu 4 à 5 croûtons de pain sec  
2 c. à soupe de graisse de porc 1 oignon, 2 gousses d'ail

**Réalisation:** Coupez l'oignon et faites-le revenir dans la graisse de porc. Ajoutez un litre d'eau, salez et portez à ébullition. Frottez les croûtons avec une des gousses d'ail, et plongez-les dans la soupe, ajoutez le brocciu et en dernier les vermicelles. Ecrasez la deuxième gousse d'ail et rajoutez-la en fin de cuisson.

