

LA RICETTA DA RISCOPRIRE

Zuppa alla pavese

INGREDIENTI

(Per 6 persone)

6 uova freschissime

6 fette di pane casereccio

1 ½ l di brodo di carne

Grana Padano grattugiato



ESECUZIONE

Abbrustolite in padella le fette di pane e disponetele sul fondo di ogni piatto.

Scaldate il brodo, prestando attenzione che non bolla, rompetevi le uova una ad una, quindi alzate il fuoco. Fate bollire per circa tre minuti mescolando delicatamente in modo che l'albume ricopra completamente il tuorlo che non dovrà rassodarsi.

Adagiate su ogni fetta di pane un uovo, quindi versate il brodo bollente e aggiungete formaggio grattugiato a piacere.

L'ORIGINE DELLA SOUPE A LA PAVOISE

Si narra che nel 1525 durante la Battaglia di Pavia, che vide scontrarsi il vittorioso esercito asburgico e quello francese, il comandante di quest'ultimo, Francesco I, sia stato ferito e disarcionato da cavallo.

La tradizione vuole che il re francese abbia trovato alloggio in un'umile casa di contadini della zona. Sul fuoco bolliva una povera zuppa per la famiglia, ma la proverbiale accoglienza contadina impose loro di rendere omaggio ad un personaggio di così alto calibro. La contadina pensò di arricchire la minestra con l'ingrediente più energetico di cui disponeva, un uovo di gallina.

Fu così che per la prima volta in una povera cucina al cospetto di un re venne servito questo piatto.

La preparazione stupì molto Francesco I, al punto da spingerlo a portare con sé in patria la ricetta di quella che sarebbe diventata la *Soupe à la Pavoise*. Ancora oggi nei ristoranti d'oltralpe è possibile gustare questa prelibatezza.

IL VINO CONSIGLIATO: **Riesling Italico D.O.C. Oltrepò Pavese.**

Alla vista si presenta colore giallo paglierino leggermente scarico con riflessi verdognoli, il profumo è fine, di media intensità, con note fruttate e floreali. È un vino di medio corpo, fresco e con una buona persistenza. Temperatura di servizio 10°C.

Le testimonianze fanno risalire la presenza di questo vitigno in Oltrepò alla fine del 1800, mentre la denominazione di origine controllata (D.O.C.) è stata ottenuta da più di quarant'anni.