

“Seupa à la Vapelenentse”



La documentazione storica della ricetta della “Seupa à la Vapelenentse” si perde nei tempi andati.

A noi è stata tramandata da nonne e bisnonne verbalmente o per mezzo dei loro quaderni di ricette. Si prepara con il pane bianco perché questo pane, comprato un tempo quasi esclusivamente per i malati e per le persone anziane, dato il suo alto costo non doveva essere sprecato e quindi, anche se raffermo, veniva tutto utilizzato.

La “seupa” non si fa aggiungendo agli strati di pane e fontina anche strati di cavolo verza, ma

utilizzandolo esclusivamente nella preparazione del brodo.

Questa è la ricetta che è giunta fino a noi e che rispettiamo fedelmente nella preparazione del nostro piatto.

Ingredienti

- 400 grammi di pane bianco (tipo brutto e buono)
- 400 grammi di Fontina
- 150 grammi di burro
- un pizzico di cannella in polvere
- 1 litro e ½ circa di brodo di carne preparato con salvia, rosmarino, alloro, ¼ di cavolo verza e verdure varie a piacere (carote, cipolle ...)

**4 persone*

Come preparare

- Affettare il pane, possibilmente acquistato il giorno precedente, in fettine di circa 1 cm. Di spessore;
- Affettare la fontina in fettina di circa 2/3 mm di spessore;
- Imburrare una teglia da forno;
- Stendere uno strato di pane, disponendolo ben vicino in modo da non lasciare vuoti spazi vuoti, poi stendere nello stesso modo uno strato di fontina, badando che ricopra completamente lo strato di pane. Ripetere l'operazione per tre volte;
- Versare sulla "seupa" così preparata il brodo bollente e punzecchiare con una forchetta per verificare che penetri in maniera uniforme. Attenzione, a non esagerare;
- Far fondere il burro con il pizzico di cannella, e versarlo sempre uniformemente sulla "seupa";
- Infornare per 40 minuti a 200/220°, prestando attenzione a che la superficie diventi dorata, ma senza bruciarla. Eventualmente spennellarla ancora con un pezzetto di burro;
- Togliere dal forno alcuni minuti prima di servire in tavola e lasciare riposare.

