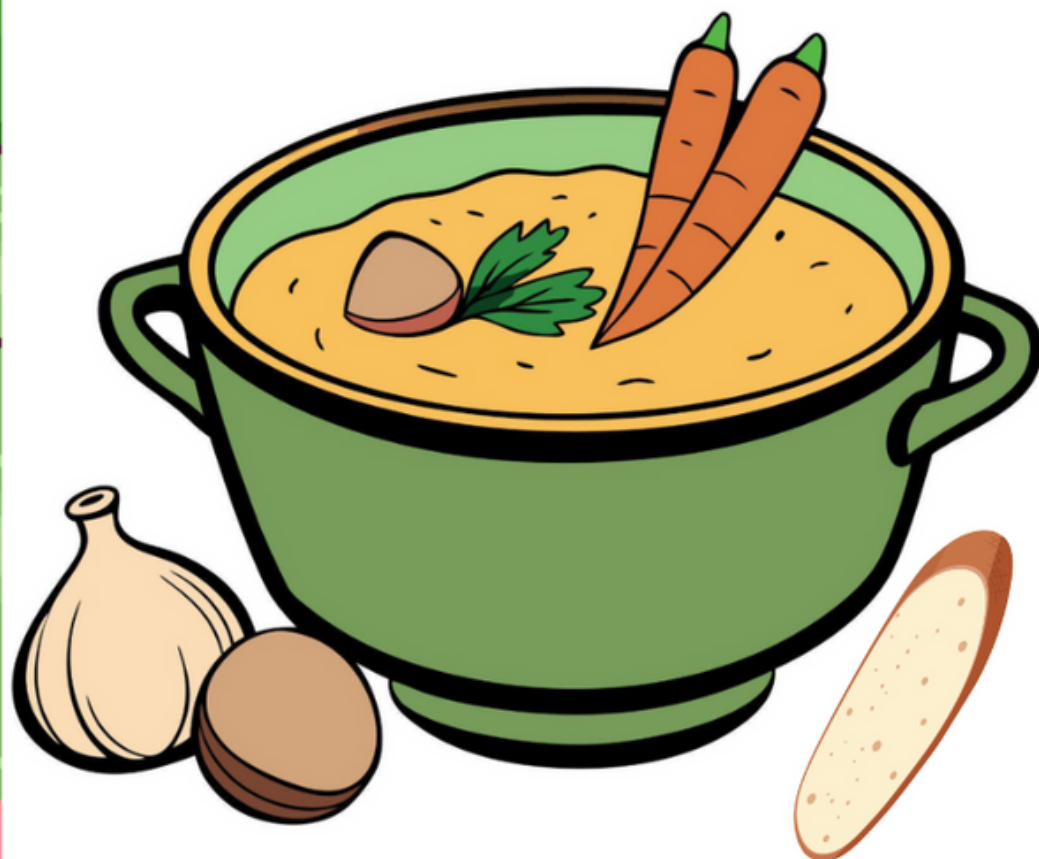




ZUPPA CON IL PANE SOTTO: IL GUSTO AUTENTICO DELLA TRADIZIONE CONTADINA

La zuppa con il pane sotto è un piatto simbolo della tradizione contadina, nato dall'esigenza di recuperare il pane raffermo e trasformarlo in un pasto sostanzioso e ricco di sapore. Preparata con ingredienti semplici come verdure, legumi e brodo caldo, questa zuppa viene versata direttamente sulle fette di pane, che assorbono i sapori e conferiscono una consistenza morbida e avvolgente. Diffusa in molte regioni italiane con varianti locali, rappresenta un perfetto esempio di cucina povera, capace di valorizzare le risorse disponibili con gusto e genuinità.