

# Wallisschuppa

## Ingredienti

- 700 g di cipolla bianca
- 400 g di pancetta affumicata
- 300 g di burro
- 400 g di pane di segale
- 2 l di brodo di carne
- 500 g di toma grassa
- 5 g di cannella in polvere
- 30 g di zucchero semolato
- sale e pepe q.b.



## Procedimento

- Tagliare la cipolla a fette.
- Preparare una padella antiaderente e mettere a sciogliere metà del burro con lo zucchero.
- Appena il composto è pronto aggiungere la cipolla e far rosolare.
- Intanto tagliare la pancetta a listarelle sottili, aggiungerla alla cipolla e aggiustare di sale e di pepe.
- Lasciar cuocere 5 minuti e poi spegnere il fuoco.
- Nel frattempo disporre le fette di pane su una teglia, aggiungere la toma e tostare in forno.

# Wallisschuppa

- Scaldare il brodo di carne e... si inizia ad assemblare!
- Disporre la fetta di pane con la toma sul fondo della ciotola, aggiungere le cipolle e versare sopra il brodo caldo.
- Mettere in forno a gratinare.
- Può essere necessario aggiungere altro brodo durante la cottura.
- Prima di servire cospargere la superficie con il restante burro, fatto fondere in un pentolino insieme alla cannella.
- Servire la wallisschuppa ben calda!

Per ottenere una zuppa più gustosa, possiamo cuocere del bollito misto ed utilizzare il brodo ottenuto per realizzare la nostra Wallisschuppa!

## Curiosità

La Wallisschuppa è la zuppa tipica della cucina Walser, consumata prevalentemente durante il periodo invernale: dopo lunghe giornate di lavoro al freddo, una minestra era sempre gradita!

In questo piatto troviamo pane di segale ammollato nel brodo di carne farcito con toma, cipolle stufate e pancetta.

Nei secoli scorsi, il pane veniva preparato soltanto due volte all'anno, quindi divenendo duro l'ammollo in acqua o brodo era un passaggio obbligato: ecco com'è nata la Wallisschuppa!

