Zuppa di cocchi

- Fare un battuto di prezzemolo e aglio e metterlo nella padella
- Soffriggere in olio d'oliva, unire i cocchi puliti e tagliati a dadini
- Unire una ciocca di "nempitella" e lasciar cuocere i funghi
- Aggiungere il pomodoro fresco passato (oppure il concentrato)
- Allungare con una tazza di brodo di dado.
- Quando il brodo è un po' ritirato si sbatte un uovo intero e si mette nel brodo caldo girando velocemente.
- Si affetta le pane e si dispone nei piatti di portata, quindi si ricopre con il brodetto di cocchi

(Elvia A.)