

ZUPPE E MINESTRE

La panada

LUOGO: Europa / Italia / Trentino-Alto Adige

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

300 g di pane secco
2 litri d'acqua salata o brodo di carne
burro
formaggio grana grattugiato
pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Si dora, seccandolo, il pane nel forno; lo si taglia a pezzi grossi e lo si immerge nell'acqua salata o nel brodo per circa un'ora a fuoco molto lento, cercando di non mescolare. Spento il fuoco si aggiungono un bel pezzo di burro, il grana grattugiato e una spolveratina di pepe, a piacere, e finalmente si mescola bene per amalgamare il pane ai nuovi sapori. Si gusta molto calda.