

ZUPPE E MINESTRE

Pan cotto ligure

LUOGO: Europa / Italia / Liguria

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



INGREDIENTI

Pane a lievitazione naturale rafferma o
tostato in fette
aglio
olio extravergine di oliva
origano
parmigiano
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Versare dell'acqua in una pentola, aggiungere un pizzico abbondante di origano, dell'aglio, un cucchiaino d'olio e due cucchiai di parmigiano.



2 Mescolare, coprire e lasciare sobbollire fino a che l'aglio non sarà cotto.



3 A questo punto aggiungere il pane a fette, aspettare solo qualche minuto per non ammorbidire troppo il pane, oppure comporre direttamente nella scodella.



4 Servire con ancora abbondante parmigiano sopra.



NOTE