

ZUPPE E MINESTRE

Panada

LUOGO: Europa / Italia / Veneto

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



INGREDIENTI

PANE RAFFERMO 400 gr
NOCE MOSCATA MACINATA
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
BRODO VEGETALE 1,5 l
PARMIGIANO GRATTUGIATO

Panada

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare la panada per prima cosa preparate una bella pentola di brodo vegetale. Tagliate a fette il pane raffermo e disponete le fette di pane all'interno di una casseruola. Spolverate le fette di pane con la noce moscata macinata, aggiungete un filo d'olio extravergine d'oliva e, coprite completamente con il brodo vegetale caldo. Lasciate riposare il tutto per 15-20 minuti.





- 2 Trascorso il tempo indicato, aggiungete nella casseruola altro brodo, in maniera tale da ricoprire quasi completamente le fette di pane, trasferite la casseruola sul fuoco, coprite e cuocete a fuoco dolce per circa 45 minuti. Mescolate frequentemente e lasciate disfare completamente le fette di pane, in maniera tale da ottenere una specie di crema.





3 Al termine della cottura, impiattate, spolverate la panada con un generosa manciata di parmigiano grattugiato, un filo d'olio extravergine d'oliva e servite.



