

ZUPPE E MINESTRE

Pancotto

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Calabria*

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



INGREDIENTI

PANE CASERECCIO raffermo - 500 gr
POMODORO PELATO 100 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
PREZZEMOLO 1 ciuffo
SEDANO 1 costa
ALLORO 1 foglia
SPICCHIO DI AGLIO 1
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1
PECORINO ROMANO 100 gr
SALE

PREPARAZIONE

- 1 In una pentola di coccio preparate del brodo con acqua, olio d'oliva, filetti di pomodoro pelato, prezzemolo, sedano tritato grossolanamente, foglie d'alloro, aglio tritato e

qualche pezzetto di peperoncino; salate adeguatamente.



2 Aggiungete le fette di pane raffermo e fate cuocere per alcuni minuti.



3 Servite spolverando con abbondante pecorino grattugiato.

