

ZUPPE E MINESTRE

Pancotto

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Liguria*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *10 min* COTTURA: *20 min* COSTO:
molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

PANINI rafferma - 3
SPICCHIO DI AGLIO 2
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
ORIGANO ESSICCATO 1 cucchiaino da tè
PARMIGIANO REGGIANO 30 gr
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Fate scaldare l'olio in una casseruola e fatevi soffriggere gli spicchi d'aglio interi e l'origano.



2 Quando l'olio inizia a sfrigolare, unitevi un litro d'acqua, salate adeguatamente e portate ad ebollizione.



3 Quando tutti gli aromi avranno lasciato la propria essenza nel brodo e l'aglio sarà cotto, unite i panini raffermi tagliati a fette ed il parmigiano grattugiato.



4 Lasciate il pane nel brodo per pochi minuti poichè non deve rammollirsi troppo.

Servite la zuppa immediatamente, deve essere ancora bollente.