

ZUPPE E MINESTRE

Pancotto

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

acqua
olio extravergine d'oliva
alloro
filetti di pomodoro pelato
prezzemolo
sedano
aglio
peperoncino
pane raffermo
pecorino

PREPARAZIONE

1 In un pentolino preparate il brodo con tutti gli ingredienti a parte il pane.



2 Dopo circa 20 minuti aggiungete il pane raffermo e continuate la cottura per alcuni minuti.



3 Aggiungete infine del pecorino grattugiato e servite.

