

ZUPPE E MINESTRE

Pancotto calabrese

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Calabria](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

PANE CASERECCIO rafferma - 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 equalche 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.

