

ZUPPE E MINESTRE

Pancotto ligure

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

cucchiaini 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.