

ZUPPE E MINESTRE

## Pane cotto

LUOGO: Europa / Italia / Basilicata

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



### INGREDIENTI

200 g di pane raffermo  
4 uova  
50 g di porri  
peperoncino  
prezzemolo  
olio di oliva  
sale.

### PREPARAZIONE

- 1 Mettete in un tegame l'olio, fatelo riscaldare ed aggiungete i porri con il peperoncino. Fate soffriggere per qualche minuto, quindi aggiungete circa un litro di acqua e attendete che cominci a bollire.  
Unite le uova, che rimasterete con un cucchiaio di legno, e poi il prezzemolo.

Servite distribuendo la zuppa su fetta di pane raffermo che avrete sistemato dentro le singole scodelle.