

ZUPPE E MINESTRE

Pancotto all'alloro

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



INGREDIENTI

PANE A FETTE raffermo - 500 gr

FOGLIE DI ALLORO 2

ACQUA

PARMIGIANO GRATTUGIATO in
alternativa pecorino grattugiato -

SALE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

Il pancotto all'alloro è un primo piatto che appartiene alla nostra tradizione gastronomica più antica, quella povera, dei nostri nonni. Un piatto che si prepara davvero con due ingredienti: il pane e il brodo. In aggiunta solo l'alloro per insaporire questa zuppa povera.

Seguite le indicazioni per riprovare il gusto autentico dei sapori di una volta.

PREPARAZIONE

1 Quando volete preparare il pancotto all'alloro, per prima cosa fate a fette il pane

raffermo. Quindi dividete ciascuna fetta di pane a metà. Mettete le fette di pane all'interno di una casseruola e ricopritelo con dell'acqua.



- 2 Accendete il fuoco, aggiungete nella casseruola delle foglie di alloro e insaporite il tutto con un pizzico di sale.



- 3 Coprite e portate a bollore. Raggiunto il bollore lasciate cuocere il pancotto, fino ad assorbimento quasi completo dell'acqua, in modo da avere una consistenza quasi cremosa.



- 4 Trascorso tale tempo, assaggiate e se necessario insaporite ulteriormente con un'altro pizzico di sale.

Il pancotto all'alloro è pronto per essere impiattato.



5 Prima di servire, condite il pancotto con un filo di olio extravergine d'oliva a crudo e una generosa spolverata di parmigiano grattugiato o del pecorino grattugiato come preferite.



