

ZUPPE E MINESTRE

# La panada

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Trentino-Alto Adige*

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



## INGREDIENTI

300 g di pane secco  
2 litri d'acqua salata o brodo di carne  
burro  
formaggio grana grattugiato  
pepe.

## PREPARAZIONE

- 1 Si dora, seccandolo, il pane nel forno; lo si taglia a pezzi grossi e lo si immerge nell'acqua salata o nel brodo per circa un'ora a fuoco molto lento, cercando di non mescolare. Spento il fuoco si aggiungono un bel pezzo di burro, il grana grattugiato e una spolveratina di pepe, a piacere, e finalmente si mescola bene per amalgamare il pane ai nuovi sapori. Si gusta molto calda.