

ZUPPE E MINESTRE

## Pancotto

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [30 min](#)    COSTO:  
[molto basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



Il **pancotto** è un piatto davvero d'altri tempi, si tratta di una **zuppa di pane raffermo** molto molto povera, realizzata con soli due ingredienti ovvero il pane raffermo e l'acqua. Inutile dire che questo era un modo per poter riutilizzare il pane ormai vecchio.

Grazie alla sua consistenza e alla povertà di ingredienti, quindi la conseguente digeribilità, era un piatto che veniva servito in modo particolare ai bambini in fase di svezzamento e agli anziani.

La cottura prolungata del pane nell'acqua ne cambia la consistenza da duro a cremoso, quindi di facile consumo ma se preferite rendere questa zuppa rustica un po' più elegante, potreste passarla al

frullatore per ottenerne una vellutata liscia che potrete poi arricchire con gli ingredienti che più preferite come, per esempio, sfoglie di pancetta croccante o pezzettini di formaggio abbrustoliti.

Questa ricetta ha origini settentrionali, non ha una patria certa, ma diciamo che è comune a molta parte del nord Italia per tanto il pane utilizzato era sicuramente salato a sufficienza e non era necessario aggiungere altro condimento, voi verificate la sapidità in base ai vostri gusti.

## INGREDIENTI

PANE RAFFERMO 800 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PARMIGIANO GRATTUGIATO facoltativo

-

## PREPARAZIONE

**1** Per preparare il pancotto dovrete avere per forza del pane rafferma, è l'ingrediente principe di questa ricetta e non è possibile sostituirlo con nient'altro semmai vi fosse balenato per la testa una cosa del genere.

Il pane deve essere vecchio almeno di un giorno o anche più vecchio, non abbiate paura di usare anche il pane proprio duro, in cottura si ammorbidirà senza problemi. Abbiate cura di tagliarlo a cubetti piuttosto regolari in modo tale che la cottura sarà omogenea e non vi troverete con pezzi di pane più duri.



- 2** Riunite il pane tagliato in una pentola sufficientemente capiente e aggiungete abbastanza acqua da coprire il pane. Il quantitativo d'acqua influenzerà anche il risultato finale, più ne aggiungerete più avrete un pancotto brodoso, se invece riuscirete a regolarvi otterrete una bella crema di pane densa.



- 3** Accendete il fuoco e lasciate cuocere a fiamma moderata per una mezz'oretta a pentola coperta. Ricordate che il risultato dovrà essere una minestra cremosa ed il pane si dovrà essere disfatto a sufficienza.



- 4 Trascorsa mezz'ora, controllate che effettivamente il pane si sia disfatto formando un composto morbido. Non dovrete più percepire la presenza dell'acqua che sarà stata quasi completamente assorbita dal pane. Se avete utilizzato un pane poco salato è probabile che dovrete aggiungere del sale, ma assaggiate per verificare se effettivamente è necessario.



- 5 Quando la minestra sarà della densità giusta, più che altro della densità da voi desiderata, potrete servirla nei piatti. In origine questo tipo di minestra veniva servita così, senza ulteriori aggiunte. L'aggiunta di un filo d'olio extravergine d'oliva era già un lusso per

pochi.

Per rendere il piatto più saporito e gradevole potrete aggiungere anche del formaggio grattugiato.



CONSIGLIO

**Questa del pancotto è una ricetta leggera e antica, ma come posso renderla un po' più moderna?**

Proprio perchè è una ricetta molto semplice è facile anche andarla a modificare: è sufficiente aggiungere pochi ingredienti e usare questo pancotto come base e avrai un piatto da ristorante stellato. Invece di lasciare il pancotto rustico, come abbiamo fatto noi, ti basterà passarlo con il frullatore ad immersione ottenendo una vellutata liscia.

Potrai servire la vellutata come base, versata nel piatto e poi potrete aggiungervi sopra qualsivoglia ingrediente, dai gamberi saltati a pezzetti di pancetta resa croccante in padella oppure anche dei bocconcini di carne saltati, insomma libra la fantasia!