



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Pane cotto



4 Persone

piatti di mezzo Categoria

facile Difficoltà

40 minuti Tempo

Attrezzatura : **una pentola**

Ingredienti

- pane raffermo
- pomodori pelati
- olio extravergine d'oliva
- pecorino grattugiato
- sedano
- aglio
- prezzemolo
- alloro
- peperoncino

Preparazione Pane cotto

Passo 1.

Mettete a bollire in una pentola i pelati insieme a sedano, l'aglio, il prezzemolo, l'alloro, il peperoncino ed un filo d'olio.

Passo 2.

Quando il brodo sarà pronto, aggiungete il pane raffermo tagliato a fette e continuate la cottura per qualche minuto ancora.

Passo 3.

Condite nei piatti di portata spolverizzando con il formaggio pecorino grattugiato.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)