



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

Panade



4 Persone

minestre Categoria

facile Difficoltà

30 minuti Tempo

Attrezzatura : **pentola**

Ingredienti

- 4 fette di pane raffermo
- montasio stagionato
- olio extravergine d'oliva
- alloro
- semi di finocchio
- sale
- pepe

Preparazione Panade

Passo 1.

Mettete il pane a bollire insieme all'alloro.

Passo 2.

Aggiungete quindi i semi di finocchio, salate e pepate.

Passo 3.

Versate nei piatti di portata e condite con il formaggio grattugiato ed olio extravergine d'oliva.

Note

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