



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

Pancotto



4 Persone

minestre Categoria

bassa Difficoltà

45 minuti Tempo

Attrezzatura : **casseruola**

Ingredienti

- 300 g di pane raffermo
- 2 pomodori
- 2 spicchi d'aglio
- 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- 60 g di parmigiano grattugiato
- sale
- pepe

Preparazione Pancotto

Passo 1.

Mettete in una casseruola un litro d'acqua, due pomodori tagliati a metà, due spicchi d'aglio, quattro cucchiaini di olio extravergine d'oliva e un cucchiaino di parmigiano, coprire con un coperchio, porre sul fuoco e portare ad ebollizione, fare cuocere 20 minuti e aggiungere il pane a fette.

Passo 2.

Lasciare in ammollo qualche minuto, poi scolate il pane e servitelo spolverato di parmigiano.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 19/11/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)