



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

Pane cotto



4 Persone

piatti di mezzo Categoria

facile Difficoltà

15 minuti Tempo

Attrezzatura : **una pentola**

Ingredienti

- pane raffermo
- 4 uova
- 50 g di porri
- olio extravergine d'oliva
- peperoncino
- sale

Preparazione Pane cotto

Passo 1.

Soffriggete i porri con il peperoncino.

Passo 2.

Aggiungete Circa mezzo litro d'acqua e portate ad ebollizione.

Passo 3.

Una volta riscaldato, aggiungete le uova ed il prezzemolo e mescolate.

Passo 4.

Unite il pane e fate cuocere ancora.

Passo 5.

Servite caldo.

Note

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