

PANCOTTO 1

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di pane casereccio raffermo,
- 300 g di pomodori pelati,
- 2 spicchi di aglio,
- 2 peperoni gialli,
- 2 foglie di alloro,
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
- 1 costa di sedano,
- 15 cl di olio d'oliva extra-vergine,
- sale.

In un tegame soffriggete l'aglio con l'olio, aggiungete l'alloro, il sedano tritato e i pomodori pelati, salate e fate cuocere per un quarto d'ora.

Togliete l'alloro e versate nel tegame i peperoni tagliati in listerelle.

Ultimate la cottura.

Tagliate il pane in fettine, abbrustolitele e mettetelo ammollato in una insalatiera.

Conditelo con il sugo e cospargetelo di prezzemolo fresco tritato.