

PANCOTTO 2

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pane raffermo,
- 3 pomodori maturi,
- 1 spicchio di aglio,
- 30 g di formaggio grattugiato,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Spellate i pomodori, eliminate i semi, spezzettate la polpa e insaporitela per 10 minuti in un tegame con quattro cucchiai d'olio e lo spicchio d'aglio.

Diluite questa salsa di pomodoro con una tazza d'acqua bollente.

Aggiungete il pane a pezzetti, mescolate e quando il pane si è ammorbidito versate nel recipiente un litro d'acqua. Salate.

Cuocete a fuoco moderato in modo da ottenere una minestra piuttosto densa.

Spegnete e lasciate riposare alcuni minuti.

Condite con un filo d'olio.

Mescolate.

Versate in una zuppiera, cospargete con il formaggio grattugiato, insaporite con un po' di pepe nero macinato al momento e servite.