

PANCOTTO AL POMODORO

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di pane integrale secco,
- 3 spicchi di aglio,
- 2 peperoni,
- 2 foglie di alloro,
- 1 bicchiere di passata di pomodoro,
- brodo vegetale,
- peperoncino rosso in polvere,
- alcuni cucchiai di olio d'oliva extra-vergine,
- sale.

Tostate leggermente in forno il pane tagliato a fette, quindi sfregatelo con 2 spicchi d'aglio.

Versate in una padella l'olio, unitevi i peperoni lavati, nettati e tagliati a pezzettini, l'alloro, lasciate rosolare e quindi aggiungete il passato di pomodoro, salate e insaporite con il peperoncino.

Cuocete qualche minuto a fuoco piuttosto allegro, aggiungete il pane a pezzetti, brodo sino a coprire e lasciate bollire alquanto lentamente per mezzora circa a tegame coperto.

Quando il tutto avrà acquistato una consistenza piuttosto 'papposa', insaporite con l'aglio rimanente e il prezzemolo tritati e portare in tavola.