

RICETTA DEL GIORNO

Pancotto, rughetta e patate

INGREDIENTI: *Otto fette di pane casereccio raffermo, 550 g di patate, 700 g. di rughetta, olio extravergine d'oliva, sale.*

PREPARAZIONE: Sbucciare e lessare le patate tagliate a fette in abbondante acqua salata, a metà cottura aggiungere la rughetta mondata e lavata. Quando patate e rughetta saranno cotte aggiungere le fette di pane nell'acqua bollente e scolare subito il tutto: prestare attenzione che il pane non diventi troppo molle, è anzi consigliabile mettere nell'acqua solo la crosta del pane con un centimetro di mollica vicino. Condire con olio soffritto con aglio e peperoncino piccante o con olio crudo e pepe fresco.