

CORRIERE DI AREZZO

della provincia

LA RICETTA DELLA SETTIMANA:

PANCOTTO

Ingredienti (per 4 persone)

- > panè raffermo
- > pomodoro fresco
- > orapi
- > pancetta
- > alloro
- > olio extra vergine d'oliva (q.b.)
- > sale (q.b.)
- > pepe (q.b.)
- > pecorino stagionato (q.b.)

Procedimento

Mettere una pentola sul fuoco con un litro di acqua, portare ad ebollizione ed aggiungere 400gr di pane raffermo tagliato grossolano. Aggiungere 4 pomodori freschi tagliati alla concassea. Aggiungere 100gr di orapi tagliati finemente e la pancetta tagliata alla julienne. Olio, sale e pepe quanto basta. Far cuocere il tutto fin quando non diventa tutto un corpo. Impiattare e grattugiare del pecorino secco a conclusione del piatto.

**Bistrot Relais del Relais Ducale
Pescocostanzo (Aq)**