



Settimana dell'Ecologia

Ricetta Anti Spreco

Pancotto al pomodoro



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Pane raffermo 280gr

Foglia di alloro

Prezzemolo q.b.

Olio extra vergine d'oliva 4 cucchiari

Passata di pomodoro 140gr

Sedano q.b.

Aglione 1 spicchio

Sale e pepe q.b.



PREPARAZIONE

In una pentola capiente, far scaldare l'olio e aggiungere lo spicchio d'aglio e il sedano tritato, lasciandoli insaporire a fuoco medio per qualche minuto.

Versare la passata di pomodoro, aggiungere la foglia di alloro ed il prezzemolo, cuocere per 10-15 minuti.

Spezzare il pane raffermo e aggiungerlo alla pentola.

Cuocere a fuoco basso per circa 10 minuti, mescolando: il pane si deve sfaldare e diventare cremoso.

Aggiungere sale e pepe, eliminare l'aglio e servire caldo con un filo d'olio a crudo.

Buon appetito

con il sapore della sostenibilità!

