Pancotto
ricetta della nonna

100 gr di pane raffermo
1 lt di brodo
1 foglia d'alloro
formaggio grattugiato

FACILEeBUONO

Ricetta classica

Portiamo ad ebollizione il brodo, tuffiamo il pane a tocchetti e la foglia d'alloro.
Rimestiamo e cuociamolo a fuoco dolce per 10 minuti.
Serviamolo ben caldo con una spolverata di formaggio grattugiato.

Se percorrendo nel passato la strada del tempo, rincasando la sera per l'ora di cena, mi ricordo il profumo dell'alloro che invadeva ogni dove la casa.
Ancora oggi questo semplice piatto preparato da mia mamma m'è rimasto nel cuore.

Il pancotto è la ricetta classica della nonna fatta con avanzi di pane secco.

È un piatto sostanzioso e antico che veniva consumato in situazione di povertà quando non si buttava via nulla.