

Acqua Cotta

Mettere le fette di pane nella zuppiera condendole con abbondante olio e pepe macinato di fresco. Far bollire in 3/4 di litro di acqua salata la cipolla affettata, i pomodori a filetti e la mentuccia tagliata grossolanamente. Dopo 20 minuti versare il tutto sul pane e far riposare coperto per un paio di minuti. Servire ben caldo.

Ingredienti

8 Fette Pane Casereccio Rafferma
Olio D'oliva Extra-vergine
1 Cipolla
4 Pomodori Da Sugo
Alcune Foglie Menta Selvatica (mentuccia)
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 75 minuti.