

Pan cotto con aglio rosso di Sulmona



Ingredienti

Per 4 persone

- 4 fette pane raffermo (circa 400g)
- Peperoncino fresco
- Rosmarino, alloro
- 1 spicchio aglio rosso di Sulmona
- Sale, spezie q.b.
- Olio evo q.b.

Per il brodo

- 150g sedano
- 150g cipolla
- 150g carote del fucino
- 2lt acqua

Procedimento:

Preparare il brodo. Pulire le verdure, tagliare a metà cipolle. Tagliare a pezzi grossolani sedano e carote e tostare una pentola senza olio. Aggiungere l'acqua e lasciare sobbollire per 20 minuti. Far soffriggere in un padellino olio, l'aglio tagliato molto sottile e una volta brunito aggiungere gli odori. Tagliare il pane raffermo a dadini, ripassare nell'olio, versare il brodo filtrato a copertura. Far cuocere per circa 20 minuti, finché non risulti cremoso, aggiungere altro brodo se necessario. Condire con l'olio soffritto e servire. A piacere una parte del pane cotto può essere aromatizzato con qualche salsa e poi unita al restante.