



## **PANCOTTO ANDRIESE**

### **Ingredienti**

500 gr. di cime di rapa  
10 pomodorini al filo  
3 foglie di alloro  
1 patata a tocchetti  
olio, sale, peperoncino e aglio  
pane raffermo

### **Procedimento**

Far bollire in una pentola di acqua i pomodorini, l'aglio, la patata, l'alloro, il peperoncino e aggiungere olio e sale.

Non appena l'acqua giunge a bollore aggiungere le cime di rapa e far bollire per circa 10 minuti.

Dopo di che immergervi il pane per pochi secondi e impiattarlo con una porzione di rape.

Correggere con un filo di olio.