



PANCOTTO RURALE



Ingredienti

Per gli gnocchetti:

- g.500 circa di erbe spontanee pulite
- 2 spicchi d'aglio italiano con camicia
- 4 foglie d'alloro
- 10 pomodorini invernali o ciliegini
- 4 fette di pane raffermo di altissima qualità
- 1 peperoncino
- 1 patata piccola a pasta gialla
- olio extravergine d'oliva di Coratina
- g.50 circa di cacioricotta di pecora (o ricotta salata)

- sale q.b.

Procedimento

- In una pentola alta portiamo ad ebollizione 2 l. circa di acqua con aggiunta di aglio, alloro, pomodorini, peperoncino, una patata a pezzi, olio evo e un po' di sale
- Dopo 10 minuti dal bollore tuffiamo le erbe spontanee, precedentemente mondate e lavate e facciamo sbollentare per 5/6 minuti.
- Posizioniamo le 4 fette di pane in una teglia bassa e forata, e con un mestolo versiamo l'acqua profumata di cottura delle verdure a cui avremo tolto l'aglio, l'alloro e il peperoncino. Ora disponiamo sul pane riccioli di erbette spontanee.
- Impiattiamo utilizzando piatti fondi: in ogni piatto disponiamo una fetta di pane con verdure, condiamo con un giro generoso di olio EVO di Coratina, in ultimo spolverizziamo con abbondante cacioricotta