elGourmet

Pancotto come a foggia (Sopa de pan al estilo de Foggia)

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cebollas: 2 Unidades
Caldo de carne: 4 Tazas
Rúcula: 150 g
Ajo: 3 Dientes
Sal y Pimienta: A gusto
Zucchini: 2 Unidades
Aceite De Oliva: 50 cc
Pan del día anterior: 500 g
Peperoncini: 2 Unidades
Papas medianas: 3 Unidades
Agua: 1 Taza
Acelga: 150 g
Achicoria: 250 g
Tomates: 2 Unidades
Panceta: 125 g
Hojas de Hinojo: 10 g
Chauchas: 100 grs.

Preparación de la Receta

- Corte la *achicoria*, la acelga, la *rúcula*, la *cebolla*, las chauchas, el *ajo* y las hojas de *hinojo* en trozos regulares.
- Corte la *panceta* en cubos pequeños.
- Pele las papas y corte en gajos.
- Corte los *zucchini* y los tomates en cubos regulares.
- Corte el pan en rebanadas y tueste en el horno caliente.
- En una *cacerola* con abundante agua salada en ebullición blanquee la *achicoria* durante 5 minutos, escurra y reserve.
- En una *cacerola* aparte con aceite de oliva rehogue la *cebolla* con el *ajo*, el *peperoncino* y la *panceta*.
- Incorpore los *zucchini*, los tomates, las hojas de *hinojo* y saltee unos minutos más.
- Añada las papas y deje *dorar*.
- Integre la *achicoria* blanqueada, la acelga, la *rúcula*, las chauchas, el agua caliente y deje cocinar 3 minutos.
- Bañe con el caldo y deje cocinar sobre fuego bajo durante 45 minutos con la *cacerola* semi tapada.
- Salpimiente, coloque las rebanadas de pan en la superficie y apague el fuego.

- Deje reposar durante 5 minutos antes de servir.

Presentación

- Sirva en una sopera.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pancotto-come-a-foggia-sopa-de-pan-al-estilo-de-foggia