

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>