



RICETTA TRADIZIONALE LUCANA: PANE COTTO CON CIME DI RAPA E OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Buongiorno girls! Anche oggi voglio proporvi una **ricetta tradizionale lucana**: il pancotto con le cime di rapa. Fa parte della tradizione contadina ed è un piatto "povero" ma molto molto saporito.

Ricetta pane cotto con le cime di rapa

Preparazione: 30 minuti

Cottura: 30 minuti

Per 4 persone

Ingredienti:

- 600 gr di cime di rapa
- 200 gr di patate
- 1 cipolla rossa
- 3 spicchi d'Aglio
- 8 fette di pane raffermo
- **olio extravergine di oliva fruttato e dolce del Frantoio Pace***
- sale
- **peperoni essiccati "cruschi"**

Procedimento: Mondare e lavare le cime di rape. Affettare le patate a pezzettini e sistemarle in una casseruola larga. Unire la cipolla rossa finemente affettata, l'aglio schiacciato e un filo di **olio extravergine d'oliva**. Coprire di acqua e portare ebollizione. Quando le patate saranno quasi cotte aggiungere le cime di rape e terminare la cottura. Salare ed unire all'ultimo momento le fette di pane raffermo. Scolare il pan cotto e servirlo in piatti fondi . Condire con un soffritto di **olio extravergine d'oliva** in cui si farà prendere colore dorato a 2 spicchi d'aglio schiacciati e si faranno diventare croccanti i peperoni per una trentina di secondi.

