

ACQUA COTTA

Ingredienti per 4:

- 6-8 fette pane casareccio raffermo,
- olio extravergine di oliva,
- 1 cipolla,
- 4 pomodori da sugo,
- qualche foglia di mentuccia (menta selvatica),
- sale,
- pepe.

Mettere le fette di pane nella zuppiera condendole con abbondante olio e pepe macinato di fresco.
Far bollire in 3/4 di litro di acqua salata la cipolla affettata, i pomodori a filetti e la mentuccia tagliata grossolanamente.
Dopo 20 minuti versare il tutto sul pane e far riposare coperto per un paio di minuti.
Servire ben caldo.