Verbraucherzentrale Südtirol
Finanziert vom MIMIT D.D. 12. Mai 2025

info@verbraucherzentrale.it

Pancotto, rughetta e patate (all’uso della Daunia)

Pane
Altro nome: Pan’cuott, ruco e patan
Zuppe
Fonte: https://www.accademiaitalianadellacucina.it/ricette/ricetta/pancotto-rughetta-e-patate

Ingredienti per 4 persone:

- 8 fette di pane casareccio raffermo
- 550 g di patate
- 700 g di rughetta
- olio extravergine d’oliva aglio
- peperoncino piccante
- sale
- pepe

Preparazione:

Sbucciare e lessare le patate tagliate a fette in abbondante acqua salata; a metà cottura aggiungere la rughetta mondata e lavata.

Quando patate e rughetta saranno cotte aggiungere le fette di pane nell’acqua bollente e scolare subito il tutto (prestare attenzione che il pane non diventi troppo molle, è anzi consigliabile mettere nell’acqua solo la crosta del pane con un centimetro di mollica vicino). Condire con olio soffritto con aglio e peperoncino piccante o con olio crudo e pepe fresco.

Tempo di preparazione: ca. 25 minuti

Variante: Esiste anche una variante della ricetta che vede le cime di rapa in sostituzione della rughetta.

*vegano se preparata con pane senza ingredienti di origine animale