

PANCOTTO (PANCÒT)

INGREDIENTI

3 panini raffermiti tipo "michetta", o 3 fette di "pane giallo"
30 g. di burro
4 cucchiaini di formaggio grana
sale



- Mettere a bagno, per un paio d'ore, i panini in una casseruola con abbondante acqua.
- Rompere il pane a pezzetti con una forchetta e aggiungere il burro e il sale.
- Mettere sul fuoco e lasciare cuocere il pane fino a quando inizia l'ebollizione.
- Servire nei piatti con il grana.