

Acqua cotta

Le ricette di primi su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

8 fette pane casereccio raffermo
olio d'oliva extra-vergine
1 cipolla
4 pomodori da sugo
Alcune foglie menta selvatica (mentuccia)
sale
pepe

Preparazione

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.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](http://www.ricetteitalia.org)

<http://www.ricetteitalia.org>