

'O pane cuotto

Autore : Rosmunda Cristiano

Data : 29 Novembre 2021



A casa di mia nonna era peccato gettare il cibo, quelle rare volte in cui rimaneva. Ho ancora nelle orecchie il suono della sua voce che diceva: *"buttare il pane è peccato!"*

Pensate che in quelle sporadiche occasioni, si provvedeva ad un vero e proprio rituale, il pane si baciava e si poggiava delicatamente nel cestino dei rifiuti.

Di regola, però, mia nonna che aveva origini contadine usava trasformare tutto ciò che avanzava in un'altra pietanza, saporita e gustosa. Anche al pane, appunto, succedeva la stessa cosa, soprattutto quando arrivava l'autunno e con esso i primi freddi e si aveva voglia di mangiare cibi caldi e saporiti ma dal costo contenuto, per stemperare la malinconia del momento e dai pochi soldi a disposizione.

Questa volta vi propongo un piatto semplice semplice, nella sua versione spartana, *'o pane cuotto*. Solo pochissimi ingredienti: pane raffermo, acqua, aglio, olio e alloro. Ne esistono varie versioni, con il pomodoro, con le uova, con le verdure, ma posso affermare che questa è la versione originale.

Provate a farlo e fatemi sapere!

Ingredienti:

pane raffermo tagliato a pezzi

1 aglio;

olio q.b.

2 o 3 foglia di alloro

sale q.b.

pepe nero e/o peperoncino q.b.
formaggio grattugiato

Preparazione

Iniziamo mettendo un giro di olio, l'aglio e il peperoncino in una padella capiente dai bordi alti. Quando il composto comincia a soffriggere abbassiamo la fiamma e aggiungiamo l'acqua e il sale.

Appena l'acqua inizierà a bollire uniamo le foglie di alloro e poi pezzi di pane rafferma *'e tozzole 'e pane* per dirla alla napoletana. Il pane si gonfierà di acqua e comincerà ad amalgamarsi, il composto inizierà ad assumere l'aspetto di una zuppa, questo indicherà che *'o pane cuotto* è pronto per essere impiattato. Ora cospargiamo tutto con formaggio grattugiato, un filo di olio crudo e una foglia di alloro per guarnire.

Segui le mie pagine [Facebook](#) e [Instagram](#) Cucina Rosmunda.