

## Pancotto pugliese con cavolo verza

### **Ingredienti**

*Per 4 persone*

- 1,2 l d'acqua
- 320g di pane pugliese d'Altamura Raffermo
- 500g verza tagliata a strisce
- olio d'oliva extravergine pugliese
- 80g guanciale di maiale
- sale e pepe



**Preparazione:** lessare la verza in acqua salata e, una volta cotta, toglierla e tenerla in caldo in una zuppiera.

Nell'acqua di cottura della verza tuffare il pane e durante i pochi minuti necessari ad ammorbidirlo preparare un soffritto con olio e guanciale a dadini.

Scolare il pane, unirlo alla verza e condire col soffritto.

Rifinire con una macinata di pepe.