PRIMI PIATTI

Pano sotte

Tradizione: Provincia di Frosinone, Lazio

DOSI
4 persone

Ingredienti per 4 persone

Pane casereccio raffermo	**10 fette**
Bietola	**300 g**
Insalata cicoria	**300 g**
Fagioli	**200 g**
Ceci	**200 g**
Fave	**200 g**
Lenticchie	**200 g**
Carota	**1**
Pomodoro maturo	**1**
Sedano	**1 costa**
Cipolla	**1/2**
Peperoncino	**1**
Aglio	**1 spicchio**
Acqua	**150 cl**
Formaggio pecorino grattugiato	**100 g**
Olio d'oliva	
Sale	

Preparazione

1. Mettere a bagno le fave, i fagioli, le lenticchie e i ceci almeno dodici ore in acqua leggermente tiepida. Mondare le verdure, lavarle e tagliarle a listarelle.
2. In una casseruola soffriggere la cipolla tagliata a fettine, il peperoncino e lo spicchio d'aglio; unire le verdure tagliate, i legumi, il trito di sedano e carota, il pomodoro e l'acqua.
3. Salare e cuocere per circa un'ora, a recipiente coperto. In una casseruola di coccio disporre uno strato di fette di pane, coprire con uno strato di minestra e cospargerlo con il pecorino.

4. Proseguire alternando gli strati fino ad esaurimento degli ingredienti. Spolverizzare la superficie con il formaggio e far riposare almeno quindici minuti prima di servire.