

# Panata

**Ingredienti:** 250 gr. di pane sminuzzato, (consigliata la coppia di pane ferrarese per la friabilità); 50 gr. di burro; 3° gr. di parmigiano grattugiato, brodo di manzo, olio di oliva, sale e pepe.

Mettere in pentola, in un litro abbondante di brodo salato, il pane già sminuzzato e far cuocere per 20 minuti. Unire quindi, mescolando bene il burro, 2 cucchiaini di olio, pepe e parmigiano.

Il composto sarà pronto dopo altri 5 minuti di cottura.

Prima di servire, spolverare bene con altro parmigiano grattugiato.



Tempo di preparazione: **30 minuti.**

Difficoltà: **minima.**

[www.ferrarainfo.com](http://www.ferrarainfo.com)

Ferrara  
terra e acqua