

### Ingredienti:

"marasciun", pane raffermo, patate, aglio, olio, sale e peperoncino.

### Preparazione:

Nell'acqua che bolle, salata ,mettere le patate fatte a fette grosse; a metà cottura , aggiungere i " marasciun". Quando sono cotti , unire dei tocchetti di pane raffermo. Dare una mescolata, sgocciolare, versare tutto nel piatto e condire con olio crudo, aglio a pezzettini ( se piace!) e peperoncino: Far riposare, un po', prima di mangiare.