

Ingredienti:

Cime tenere di "lassanell", fette di pane raffermo,
"vuccular" (pancetta di maiale), aglio, olio.

Preparazione:

Mettere a bollire l'acqua in una pentola, nel frattempo pulire e lavare le "lassanell". Quando l'acqua bolle unire le verdure cuocerle. Unire le fette di pane e scolare bene dopo poco. Nel frattempo soffriggere in un po' di olio "u vuccular" tagliato a pezzettini con aglio (si può aggiungere del peperoncino). Versare la pancetta sfrigata sul pancotto, girarlo bene e servire.