



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001263

Registrata in data 27 Apr 2017 alle ore 11:13

da PAOLO ROSETTI

Zuppa con fagioli, cotenna e maltagliati

Una tipica ricetta del mio territorio, questa zuppa molto saporita, con i fagioli, la cotenna e i maltagliati, con una bella piadina con il limone da accompagnare con la ricotta e pepe al mortaio.

Tempo di preparazione: 45 minuti

Ingredienti per 4 persone

500 g fagioli borlotti secchi
n. 2 coste di sedano
n. 2 carote
n. 1 cipolla
60 g concentrato di pomodoro
brodo q.b.
sale q.b.
pepe q.b.
olio evo q.b.
cotenna 150 g
prezzemolo q.b.
aglio q.b.

Per i maltagliati

n. 2 uova
200 g farina per sfoglia.

Per la piadina

200 g farina 00
40 g strutto
buccia di limone non trattata q. b.
sale fino 5 g
scotta di mucca 120 ml
lievito in polvere 8 g

Per la ricotta

2 l latte vaccino fresco non pastorizzato
7 g sale
15 ml aceto bianco
pepe in grani q.b.

Preparazione

Pelare le carote pulire la cipolla e il sedano, fare una mirepoix e metterla a rosolare con evo insieme all' aglio intero in una marmitta piccola, aggiungere il prezzemolo trito, la cotenna a julienne precedentemente scottata in acqua. A metà cottura

aggiungere dei fagioli cotti in precedenza, il brodo, il concentrato di pomodoro e i restanti fagioli passati al passaverdura, aggiustare di sale e lasciare cuocere per 30 minuti circa. Nel frattempo avremo fatto i maltagliati e li cucineremo nella zuppa di fagioli.

Al momento di servirla aggiungere un filo d'olio e una spolverata di pepe.

Per i maltagliati: impastare uova e farina, tirarla a matterello e fare i maltagliati.

Per la piadina: sistemare la farina a fontana, aggiungere i restanti ingredienti e impastare il tutto, fare le palline, tirarle col matterello e cucinarle insieme al resto. In questa ricetta si usa meno strutto e meno sale perché la scotta è molto grassa e salata.

Per la ricotta: portare il latte a 75° e aggiungere il sale, appena arriva a 92° versarvi l'aceto e lasciare riposare 10/15 minuti poi quando ha fioccato metterlo in uno stampo adeguato usando una ramina fine.

Servire con pepe pestato al mortaio.

Al posto dell' aceto nel forlinese usavano l'acqua termale della fratta perché risulta sulfurea.

Il liquido che resta è la scotta che in Trentino viene usata per il pane di segale perché risulta molto grassa, ed è chiamata anche latticello.