



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000279

Registrata in data 07 Mar 2016 alle ore 11:00

da MIMMO DE GREGORIO

ZUPPA DI VERDURE DEL COLLE DESERTO CON JULIENNE DI CACIOCAVALLO DI MASSA LUBRENSE

Per zuppa si intende una minestra di brodo variamente preparata che ha rappresentato, da sempre, il piatto fondamentale della tavola contadina. La parola zuppa deriva dal gotico "suppa". Il nostro interesse è concentrato sulle umili e profumate erbe che crescono spontanee nella nostra campagna.

Tempo di preparazione: 50 minuti

Ingredienti per 4 persone

Borragine 100 g
Bietola 100 g
Scarola 100 g
Cardo 100 g
Cicoria 100 g
Cime di finocchietto selvatico 50 g
Pomodorini del Piennolo del Vesuvio n. 4
Julienne di Caciocavallo di Massa lubrense 120 g
Carota, Cipolla, Sedano, Peperoncino e sale q.b.

Preparazione

In una grande pentola mettere l'olio, la carota, la cipolla, il sedano, il peperoncino ed il sale.

Ricoprire d'acqua e far cuocere dolcemente come per il comune brodo.

Lessare separatamente le varie verdure senza cuocerle troppo, scolarle e strizzarle in modo da eliminare tutta l'acqua possibile.

Passare il brodo e immergervi le verdure cotte spezzettate, il finocchietto selvatico e dei pomodorini del Piennolo.

Portare la zuppa a bollore e lasciarla sobbollire per circa 30 minuti.

La zuppa dovrebbe riposare prima di essere consumata per meglio evidenziarne le caratteristiche organolettiche.

Infine il piatto va ricoperto con una Julienne di Caciocavallo stagionato e accompagnato con pan tostato.

Vino consigliato

Aglianico Il Principio Az. Terredora