



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000133

Registrata in data 20 Dic 2015 alle ore 00:42

da MIMMO DE GREGORIO

ZUPPA DI VERZA E CASTAGNE di Mimmo De Gregorio

Descrivo un piatto che nasce dalle origini e tradizioni trasmesse da mio padre, non c'è cosa più bella di avere la possibilità di condividerlo con voi con lo stesso amore e passione di sempre.

Tempo di preparazione: 40 minuti

Ingredienti per 4 persone

- 200 g di castagne spezzate
- uno spicchio d'aglio
- un pizzico di peperoncino
- 2 etti di crostini di pane
- 2 kg di verza
- Olio extra vergine d'oliva dop Penisola Sorrentina
- sale q.b.
- semi di finocchietto q.b.
- 2 o 3 foglioline d'alloro

Preparazione

Ammollare le castagne per circa 7-8 ore, quindi lessatele in abbondante acqua insieme a due/tre foglioline di alloro. Cuocete per circa un'ora, finché avranno raggiunto il loro punto di cottura.

In un'ampia pentola soffriggere in olio extra vergine di oliva uno spicchio di aglio appena rosolato, togliere l'aglio e aggiungere la verza con un poco di acqua. Cuocere per circa 40 minuti a fuoco lento.

A questo punto unire le castagne, precedentemente cotte, alla verza e aggiungere dei semi di finocchietto selvatico di San Costanzo (zona tipica di Massalubrense).

Servite la zuppa calda in ciotole di coccio, eventualmente aggiungendo crostini di pane e un filo di olio extra vergine di oliva.

Vino consigliato

"Grecomusc" Contrade di Taurasi (Campania)