

LA RICETTA

Zuppa di pane, verza e pancetta affumicata

CULTURA

29_08_2022

Liana
Marabini



Questo è un piatto medievale, descritto in un documento datato 1342, in piena Guerra dei Cent'Anni.

Ingredienti per 4 persone

400 gr pane raffermo

300 gr pancetta affumicata + 100 gr per la decorazione

1 cipolla
2 spicchi d'aglio
8 foglie di verza riccia
100 gr ceci bolliti
1 litro di brodo di carne leggermente salato (o due dadi sciolti in acqua calda)
1 rametto di rosmarino
Mezzo peperoncino piccante sminuzzato
Olio d'oliva
Sale e pepe

Preparazione

Mettere a mollo il pane nel brodo.

Fare bollire le foglie di verza in abbondante acqua salata.

Nel frattempo soffriggere la pancetta tagliata a listarelle, aggiungere la cipolla e l'aglio tritati, il rametto di rosmarino e il peperoncino. Abbassare la fiamma e cuocere per qualche minuto. Bagnare con un po' di brodo. Scollare le foglie di verza dall'acqua (devono risultare bollite al dente) e tagliarle a pezzettini. Aggiungerle alla pancetta e continuare la cottura, bagnando con il brodo quando necessario. Aggiungere anche il pane ed i ceci bolliti e mescolare bene. Aggiustare eventualmente di sale (tenete presente che il pane, la pancetta e il brodo sono già salati).

Servire caldo o tiepido, condito con un filo di olio d'oliva e pepe nero macinato fresco e decorato con fettine di pancetta abbrustolita.