

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di farricello

Tradizione: Abruzzo

DOSI

6 persone

Ingredienti per 6 persone

Farricello	350 g
Olio d'oliva extra-vergine	20 cl
Pancetta affumicata a striscioline	30 g
Cipolla tagliata fine	30 g
Aglione schiacciato	2 spicchi
Sedano	50 g
Carote	50 g
Porri	50 g
Patate	50 g
Brodo di carne	
Pomodori freschi tagliati a pezzetti	50 g
Basilico	3 foglie
Alloro	1 foglia
Sale	

Preparazione

- 1 In un tegame di terracotta versare l'olio, la pancetta, l'aglio, l'alloro e le verdure tagliate alla paesana (cipolla, carote, porri e sedano). Salare e fare appassire le verdure a fuoco lento.
- 2 Aggiungere il farricello e lasciare leggermente tostare. Bagnare con il brodo caldo e fare bollire a fuoco lento per circa 10 minuti.
- 3 Aggiungere i pomodori e le patate tagliate anch'esse alla paesana e fare continuare la cottura per 10 minuti. Versare il basilico spezzettato, il prezzemolo, un filo d'olio crudo, regolare di sale e servire caldo.
- 4 Una variante per sostituire la pancetta è quella di rimpiazzarla con della bresaola o della salsiccia spezzettata.