MINESTRA AFFUMICATA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 patate,
- 4 zucchine,
- un piccolo cespo di lattuga verde,
- un cucchiaio di prezzemolo tritato,
- 60 g. di pancetta affumicata in 2 fette,
- un litro di brodo (anche di dado),
- aglio,
- olio,
- burro,
- grana
- grattugiato,
- sale,
- pepe.

Spuntate le zucchine, lavatele, asciugatele, tagliatele a rondelle e fatele rosolare in 3 cucchiai di olio con 2 spicchi d'aglio.
Salate a fine cottura.
Pelate le patate, tagliatele a pezzi, lavatele, mettetele in una casseruola, unite il brodo, coprite e fate bollire per 20 minuti.
Aggiungete le zucchine e continuate la cottura per 10 minuti.
Passate tutto al passaverdure e rimettete il purè ottenuto nella casseruola.
Lavate e mondate la lattuga e tagliatela a listarelle sottili.
Scaldate 20 g. di burro in una padellina, unite la pancetta a dadini, fate rosolare per 2 minuti, poi unite la lattuga, salate e fate appassire per 10 minuti su fuoco basso.
Unite alla minestra la lattuga con la pancetta, scaldate un attimo e versate in una zuppiera.
Spolverizzate con il prezzemolo, pepate e servite con abbondante grana.