

ZUPPA DI FARRICELLO

Ingredienti per 6 persone:

- 350 g di farricello,
- 20 cl di olio d'oliva extra-vergine,
- 30 g di pancetta affumicata a striscioline,
- 30 g di cipolla tagliata fine,
- 2 spicchi di aglio schiacciato,
- 50 g di sedano,
- 50 g di carote,
- 50 g di porri,
- 50 g di patate,
- brodo di carne,
- 50 g di pomodori freschi tagliati a pezzetti,
- 3 foglie di basilico,
- 1 foglia di alloro,
- sale.

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.

Aggiungere il farricello e lasciare leggermente tostare.

Bagnare con il brodo caldo e fare bollire a fuoco lento per circa 10 minuti.

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.

Una variante per sostituire la pancetta è quella di rimpiazzarla con della bresaola o della salsiccia spezzettata.