

ZUPPA DI FAVE E COSTE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di fave secche,
- 300 g di coste,
- 100 g di pancetta tesa,
- 1 mazzetto di prezzemolo,
- 1 tazza di salsa di pomodoro,
- 8 fette pane di casereccio,
- 2 cipolle,
- sale,
- pepe,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva.

Mettete a bagno le fave in una terrina piena d'acqua fredda per dodici ore, dopodiché mondatele, sciacquatele sotto l'acqua corrente e asciugatele.

Private la pancetta della cotenna e tritatela finemente, quindi ponetela in una casseruola con l'olio già caldo e fatela soffriggere per 4-5 minuti a calore moderato.

Quando la pancetta sarà ben rosolata, unite le cipolle e il prezzemolo tritati e una tazza di salsa di pomodoro.

Mescolate con un cucchiaio di legno e lasciate cuocere per circa 10 minuti, a fuoco dolce.

Nel frattempo preparate le coste: paregiatele dalla parte della radice usando un coltello ben affilato ed eliminate le costole troppo dure o sciupate.

Private le altre degli eventuali filamenti e lavatele sotto l'acqua corrente, poi fatele sgocciolare, asciugatele e tagliatele a piccoli pezzi.

Mettete questi ultimi nella casseruola con la salsa di pomodoro, unite anche le fave e lasciate insaporire tutt'assieme per qualche minuto.

Versate nel recipiente un litro d'acqua calda, salate, pepate e fate cuocere a calore vivace fino a quando la zuppa comincerà a bollire.

A questo punto abbassate la fiamma al minimo e lasciate sobbollire dolcemente per circa 2 ore, avendo cura di mescolare di tanto in tanto con un cucchiaio di legno.

A fine cottura, togliete la casseruola dal fuoco, trasferite la preparazione in una zuppiera calda e portate in tavola insieme alle fette di pane casereccio, fatte abbrustolire nel forno a 200° per circa 5 minuti.