

ZUPPA DI PISELLI 2

Ingredienti per 6 persone:

- 1 kg di cipolle novelle,
- 100 g di fave sgusciate,
- 100 g di piselli sgusciati,
- 100 g di mandorle sgusciate,
- 1 carota,
- 1 costa di sedano,
- 1 stecca di cannella,
- 100 cl di brodo vegetale,
- aceto di vino bianco,
- alcune foglie di basilico,
- 4 cucchiaini di formaggio pecorino grattugiato,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- 4 fette di pane rustico,
- sale,
- pepe.

Tritate grossolanamente le mandorle e lasciatele macerare per un'ora, coperte, nell'aceto con la cannella.

Mandate il sedano e la carota, tritateli finemente e fateli rosolare nell'olio caldo a fuoco dolce per 5 minuti in una casseruola con il basilico spezzettato.

Unite le cipolle affettate sottilmente e cuocete coperto per un'ora a fuoco dolce, bagnando, se occorre, con un po' di brodo caldo.

Aggiungete le mandorle sciacquate e dopo un paio di minuti le fave, i piselli e il brodo rimasto e portate a cottura (occorreranno circa 15-20 minuti).

Insaporite infine con il pecorino, regolate di sale e pepate a piacere.

Versate la zuppa sulle fette di pane tostato sistemate nei piatti e servite.