

ZUPPA DI PRIMAVERA

Ingredienti per 10 persone:

- 500 g di cipolline novelle,
- 2 kg di fave fresche,
- 10 carciofini,
- 100 g di pancetta,
- 1 kg di patate novelle,
- 3 kg di piselli da sgusciare,
- olio d'oliva,
- prezzemolo,
- aglio fresco,
- sale.

Sgusciate sia le fave che i piselli, mondate i carciofini, tenendoli in acqua e succo di limone affinché non anneriscano, tagliate le cipolline in fettine sottilissime, le patate in cubetti e la pancetta in piccoli pezzi. Sistemate in una pentola ben capiente olio d'oliva, pancetta e cipolline, io ho le mie fisse ed utilizzo il tegame di coccio, quello più basso ed un po' più largo, Lasciate che questi ingredienti diventino appena lucidi ed aggiungete poi tutti gli altri: prima le fave, poi i carciofini, l'aglio fresco e il prezzemolo, le patate e i piselli. E opportuno che la casseruola sia piuttosto ampia, affinché le cose non soffochino. Aggiungete due bicchieri circa di acqua, coprite la casseruola e cuocete adagio per un'ora. A cottura quasi ultimata aggiungete il sale giusto. Prima di servire questa zuppa, spolverizzate con prezzemolo freschissimo tritato.