



ZUPPA DI FAGIOLI E VERDURE

Ingredienti:

Per 10 persone

250 g di fagioli borlotti

100 g di cipolla

80 g di sedano

100 g di carota

80 g di verza

60 g di porro

100 g di zucca

q.b. di alloro

q.b. di rosmarino

q.b. di timo

q.b. di maggiorana

2 spicchi d'aglio

200 g di olio EVO

q.b. di brodo vegetale o acqua

200 g di pancetta



Preparazione:



Lasciare in ammollo in acqua fredda i fagioli per 24 ore avendo cura di mescolare e cambiare l'acqua. Tagliare le verdure a cubetti di grandezza leggermente inferiore ai fagioli che stiamo utilizzando. Tritare la cipolla e rosolarla in poco olio insieme al sedano e alle carote con una foglia di alloro. Aggiungere il resto delle verdure ed i fagioli rinvenuti. Lasciare insaporire a fuoco lento mescolando, coprire con acqua o brodo vegetale e portare a cottura. Per un effetto più legato e cremoso si può frullare una piccola parte di zuppa e mescolarla insieme.

Rosolare la pancetta a listarelle nel resto dell'olio, quindi mettere da parte. Nello stesso olio aggiungere i profumi (timo, rosmarino, maggiorana, aglio inciso) e lasciare in infusione per circa 10 minuti, filtrare ed aggiungere alla zuppa. Prima del servizio aggiustare di sapore con sale e pepe, guarnire con pancetta rosolata e fette di pane tostato.



Variante

Si possono cuocere prima i fagioli mantenendoli nella loro acqua di cottura. Rosolare le verdure successivamente e farle brasare coperte. A cottura ultimata aggiungere i fagioli e la loro acqua, far bollire e procedere come per la prima ricetta.

