

ZUPPA GITANA

Ingredienti per 4 persone:

- 120 g di farina,
- 1 uovo,
- poca acqua,
- 50 g di strutto,
- 50 g di pancetta tritata,
- 1 cipolla affettata,
- 2 peperoni verdi tagliati a quadratini,
- 500 g di patate,
- sale,
- paprica dolce.

Con 120 g di farina, un uovo e poca acqua fare una pasta consistente, stenderla sottile e ritagliarne quadratini di 3 cm. di lato.

Friggere questa pasta in 50 g di strutto, scolarla e friggere nello stesso strutto 50 g di pancetta tritata, una cipolla affettata e due peperoni verdi mondati e tagliati a quadratini.

Versare questo soffritto e la pasta fritta su 500 g di patate sbucciate, tagliate a cubetti e lessate in poca acqua salata.

Salare e condire con paprica dolce.

Far cuocere per due minuti e poi servire.