

ZUPPA RUSTICA

Ingredienti per 8 persone:

- 500 g di patate affettate grosse,
- 250 g di fave sbucciate,
- 250 g di piselli grandi sgucciati,
- 250 g di fagioli bianchi freschi,
- 200 cl di acqua,
- sale,
- pepe di Caienna,
- 3 spicchi di aglio,
- 1 mazzetto di odori (timo, maggiorana, prezzemolo),
- 1 cavolo verza grande,
- 500 g di carne conservata nel grasso,
- pane raffermo casereccio a fettine.

Mettere l'acqua in pentola e la pentola sul fuoco.

Se usiamo una pentola di terracotta il risultato sarà molto migliore.

Aggiungiamo le patate affettate grosse, piselli fave fagioli sale e pepe.

dopo qualche minuto aggiungiamo gli odori e l'aglio.

Lasciare cuocere col coperchio un'oretta senza che smetta di bollire mai! Nel frattempo togliamo il torso al cavolo, apriamo le foglie e priviamole della costa, arrotoliamole e tagliamole trasversalmente, a chiffonade.

Aggiungere le foglie mentre il tutto bolle ancora, e rimettere il coperchio.

Quando il cavolo sia a mezza cottura, e comunque una mezz'oretta prima di terminare la cottura aggiungiamo i pezzi di carne, grasso compreso.

Tagliamo il pane a fettine sottili mettiamolo in una zuppiera.

Versare le verdure, sul pane con la carne e servire.

Il brodo viene servito a parte secondo i gusti.