

“Supa d' Ajucchi”
Zuppa di ajucche

Tempo di preparazione: 1 ora

Tempo cottura: 45 minuti

Livello di difficoltà: Medio

Ingredienti per 4 persone:

1/2 kg ajucche

3 Lt. Di acqua

100 gr di lardo

1/2 miccone

200 gr. Di parmigiano o toma nostrana

200 gr di burro nostrano

sale, pepe, noce moscata q.b

gusti misti per brodo

Procedimento:

Mettere in una pentola 2 lt di acqua e aggiungerci le ajucche mondare e lavate e il lardo.

Salare a piacere e lasciar cuocere a fuoco moderato, finchè le erbe non avranno dimezzato il loro volume

Nel frattempo, con il litro di acqua avanzato, preparare il brodo con i gusti misti.

Tagliare il miccone a fette sottili.

Sciogliere il burro e farlo rosolare finchè è ben cotto.

Iniziare a comporre la zuppa in una teglia dai bordi alti: disporre uno strato di pane, uno di ajucche, poi parmigiano o toma tagliata a dadini, noce moscata, sale e pepe, ed infine il burro.

Continuare così per almeno due strati.

Infornare per 45 minuti a 160°; il risultato sarà ottimo quando il pane avrà fatto la crosta.