

Zuppa di patate e borlotti

La zuppa di patate e borlotti è un primo piatto rustico, gustoso e molto nutriente.

Le patate e i fagioli cotti con un trito di aromi e pancetta affumicata per insaporirli,

verranno alla fine della preparazione in parte frullati, ottenendo una zuppa densa e cremosa. La zuppa di patate e borlotti, se accompagnata da croccanti fette di pane tostato, può costituire un abbondante e ricco piatto unico. Per preparare questa zuppa si possono usare borlotti freschi, secchi o già lessati!



Ingredienti:

Aglione 1 spicchio **Carote** 1 **Cipolle** 1 **Fagioli borlotti secchi** o freschi, 250 gr **Olio extravergine di oliva**, 4 cucchiaini **Pancetta affumicata**, 80 gr **Patate** 3 di medie dimensioni **Pepe** q.b. **Prezzemolo** 1 ciuffo **Sale** q.b. **Salvia** 3/4 foglie **Sedano** 1 costola

...per servire: **Olio** extravergine di oliva, q.b. **Parmigiano Reggiano** q.b.

Preparazione:



Per preparare la zuppa di patate e borlotti, iniziate mettendo a mollo in acqua fredda i borlotti secchi (se utilizzate quelli freschi omettete questa operazione) per circa 10/12 ore. Poi cuoceteli per 15 minuti in pentola a pressione, con acqua salata (se volete potete aggiungere anche una carota e una gamba di sedano) o per circa 40 minuti in una pentola normale. Al termine della cottura scolateli conservandone l'acqua. Nel frattempo mondate la cipolla, la carota e il sedano (1) e tritateli finemente, sbucciate le patate e tagliatele a piccoli cubetti, tritate la metà della pancetta affumicata. In un tegame ponete l'olio extravergine di oliva e aggiungete lo spicchio d'aglio, il trito di cipolla, carota e sedano e le foglie di salvia (2), fateli appassire e poi aggiungete la pancetta affumicata che avete tritato (3).

e la restante a cubetti (4). Quando la pancetta si sarà



rosolata aggiungete i cubetti di patate (5) e fateli dorare. Poi aggiungete 4/5 mestoli dell'acqua di cottura dei fagioli (6) e cuocete a fuoco medio per circa 10 minuti, cioè fino a quando le patate saranno tenere, se necessario aggiungete altra acqua di cottura.



Aggiustate di sale, pepate bene e se preferite eliminate lo spicchio d'aglio che avrà rilasciato il suo aroma. In ultimo aggiungete i fagioli borlotti cotti (7) e lasciate insaporire tutto per altri due minuti. Prelevate circa metà della zuppa e tritatela finemente con un mixer ad immersione. Unite la vellutata così ottenuta al resto della zuppa (8), spolverizzate infine (9) con del prezzemolo fresco tritato. Servite la zuppa di patate e borlotti ben calda con del parmigiano grattugiato e un filo d'olio extravergine di oliva crudo!

Consiglio:

Potete realizzare questa ricetta anche utilizzando dei borlotti già lessati.