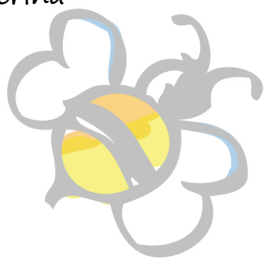
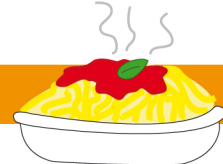




Zuppa di cavolfiore e pancetta - [Visualizza sul sito di cockerina](#)



eCucinando.it



patate - formaggio - crostini

Ingredienti per 4 persone:

1/2 cipolla bianca
1 litro di brodo vegetale o di dado
2 patate medie
1 cavolfiore (cavolo bianco) non troppo grande
100 gr di pancetta affumicata a dadini
olio evo
sale, pepe
prezzemolo tritato
crostini di pane
pecorino o formaggio grana grattugiato
riso o pastina tipo "grattoni" Barilla (facoltativo)

Procedimento:

Prima di tutto preparare il brodo, se lo avete già fatto vegetale, altrimenti col dado nella misura di due cubetti in un litro di acqua calda.
(Io per far prima scaldo l'acqua nel MO alla max potenza e quando è bollente ci sciolgo dentro i cubetti di dado: è pronto in 5 minuti.)

Pelare e tagliare a dadini le patate, lavare e tagliare in cimette il cavolo, tagliare a dadini la pancetta affumicata.

In una pentola capiente rosolare la cipolla affettata finemente in tre cucchiai di olio evo, aggiungere le patate ed il cavolo, bagnare con tutto il brodo e cuocere a fuoco lento per circa 1 ora.

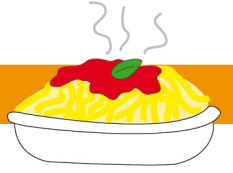
Mettere il tutto nel frullatore e ricavarne una purea, aggiustare di sale e pepe e versare la zuppa in una coppa da portata.

A parte rosolare la pancetta in tre cucchiai di olio evo ed aggiungerla con tutto il suo sughetto alla zuppa, mescolare bene e servire cosparso di grana o pecorino, e un ciuffo di prezzemolo tritato.

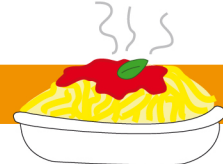
E' una zuppa buonissima, gustosa, da servire calda nelle serate fredde...

NB. io per farla più sostanziosa ho cotto a parte un pò di pastina tipo "grattoni" della Barilla e l'ho mescolata alla zuppa... ma me ne sono pentita perchè ha perso la sua consistenza vellutata e si è asciugata, come vedete nella foto.. tanto che sembra un risotto...

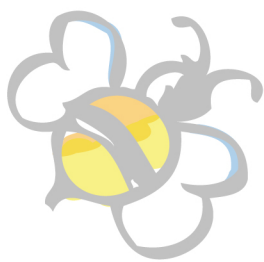
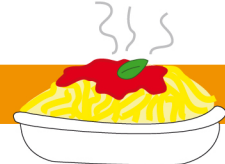
consiglio pertanto di servire la zuppa così com'è magari accompagnata solo ed esclusivamente da un paio di fette di pane casareccio tostato.



eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it