

ZUPPE E MINESTRE

Licurdia

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Calabria](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Licurdia, un nome che sa d'altri tempi, che sa di parole antiche quanto la tradizione gastronomica sulla quale si basano.

Si tratta di una semplicissima e altrettanto antica [zuppa di cipolle](#), squisita grazie non solo alla presenza delle fantastiche e dolcissime cipolle di Tropea ma anche per il contrasto che queste creano con il pecorino ed il caciocavallo, entrambi formaggi piuttosto saporiti.

Semplicissima da preparare, non vi resta che guardare il video e seguire le indicazioni.

INGREDIENTI

CIPOLLE ROSSE DI TROPEA 1 kg

PANE CASERECCIO 4 fette

PATATE 3

PECORINO ROMANO grattugiato -

CACIOCAVALLO

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Affettate finemente le cipolle di Tropea e trasferitele in un tegame di terracotta o di qualsiasi altro materiale che consenta una cottura lenta e prolungata. Procedete, al momento, aggiungendo gli ingredienti a fuoco spento.





- 2 Procedete pelando e tagliando le patate a tocchetti, quindi unitele al tegame. Aggiungete, quindi, un litro d'acqua, salate adeguatamente e accendete il fuoco.





- 3 Coprite parzialmente il tegame e lasciate cuocere a fuoco medio-basso per circa mezz'ora o a cottura completa delle cipolle.



4 Nel frattempo preparate il pecorino grattugiato e il caciocavallo tagliato a dadini.



5 La zuppa è pronta, non vi resta che servirla: sfregate le fette di pane tostate con il peperoncino, se vi piace e disponetele sul fondo delle cocottine o dei piatti di servizio.

Distribuitevi sopra il caciocavallo a dadini, quindi coprite con la zuppa. Ultimate il piatto con del buon pecorino grattugiato.



