

ZUPPE E MINESTRE

Locro con carne

LUOGO: Sud America / Argentina

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 200 g di grani di mais secchi
- 400 g di petto di manzo
- 150 g di pancetta
- 1 osso per brodo
- 1 cipolla
- 1 pomodoro
- 1 patata americana
- 1 cucchiaio di strutto
- 1 peperoncino
- sale e pepe
- cumino
- origano
- prezzemolo

PREPARAZIONE

- 1 Mettete i grani di mais in acqua ad ammolarsi per 24 ore. Scolateli e metteteli in pentola

con la carne, la pancetta a dadolini, l'osso, la polpa del pomodoro pelato e 1/2 cipolla affettata. Aggiungete due litri d'acqua e fate cuocere dolcemente per 2 ore.

Trascorso il tempo di cottura, unite alla zuppa anche la patata a dadini e un cucchiaino di sale. Fate cuocere il tempo necessario.

Preparate, intanto, un soffritto di cipolla (la metà rimasta) e strutto, cui aggiungerete l'origano, il cumino, il peperoncino pestato, il sale e il pepe a piacere. Versatelo in una salsiera e cospargetelo di prezzemolo tritato. Poi portate in tavola in modo che ciascuno possa condire da sé la propria zuppa.