

ZUPPE E MINESTRE

## Locro de zapallo

LUOGO: Sud America / Argentina

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



### INGREDIENTI

300 g di chicchi di mais secco  
qualche osso per brodo  
500 g di zucca  
1 cipolla  
sale e pepe  
2 foglie di alloro  
100 g di strutto  
1 patata  
1 patata dolce  
1 pomodoro  
1 peperoncino  
cumino

### PREPARAZIONE

**1** Pestate ed ammollate (per un giorno) i chicchi di mais. Metteteli in pentola con due litri d'acqua e cuoceteli dolcemente con gli ossi, 1/2 cipolla, la zucca a cubetti e l'alloro. Fate

cuocere per 2 ore, a fiamma bassa e coperto. Poi aggiungete la patata e la patata dolce a dadolini, la polpa del pomodoro a pezzi e sale q.b.

Quando le patate saranno cotte, togliete le ossa, insaporite la zuppa con un soffritto di cipolle (la mezza rimasta), strutto, cumino e peperoncino.

Deve risultare un composto denso da servire caldo.