

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.