

ZUPPE E MINESTRE

Minestra della sciorna

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



La minestra della SCIORNA è una semplice zuppa che le massaie preparavano quando avevano poco tempo a disposizione.

INGREDIENTI

FAGIOLI ROSSI freschi già sgranati - 400 gr
CIPOLLE ROSSE 1
SALVIA 2 foglie
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 5
cucchiaini da tavola
CIPOLLE BIANCHE 1
SPICCHIO DI AGLIO 2
LARDO DI MAIALE 100 gr
CAROTE 1
SEDANO 1 costa
CONCENTRATO DI POMODORO 3
cucchiaini da tavola
FARINA 300 gr
UOVA 1
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Cuocete i fagioli in acqua alla quale avrete aggiunto le foglie di salvia e la cipolla rossa tagliata grossolanamente; salateli solo al termine della cottura.

Passate i fagioli con la loro acqua di cottura.

Nel frattempo tritate fine la cipolla bianca, l'aglio, il lardo, la carota e il sedano. Fate soffriggere il trito in una teglia con l'olio d'oliva e aggiungete il concentrato di pomodoro sciolto in un bicchiere di acqua calda e fate cuocere per almeno 15 minuti, aggiustate di sale.

Passate il tutto al passaverdure e aggiungetelo al brodo di fagioli che porterete ad ebollizione.



- 2 Preparate i 'briciolelli' bagnando la farina con l'uovo sbattuto muovendo l'impasto con i polpastrelli.



3 Cuocete le briciole che si formano nel brodo di fagioli precedentemente preparato.



- 4 Una variante prevede di schizzare la farina con solo acqua e passarla al passaverdura con fori grossi, le briciole che cadono si cuociono nel brodo di fagioli. Servire con un cucchiaino d'olio e un pizzico di pepe.

NOTE

Giovanni Righi Parenti, il noto storico della cucina toscana, sostiene 'sciorno' provenga dall'exornus latino volgarizzato e sta per non provvisto di pronta intelligenza. E' una pietanza in uso soprattutto nella zona di Vetulonia, ma conosciuta in tutta la Maremma dove la leggenda popolare intende per sciorna una donna, un po' sciocca che perdeva tempo in chiacchiere e appunto quando tornava a casa aveva solo il tempo di preparare 'braciolelli'. In realtà la minestra della SCIORNA è una semplice zuppa che le massaie preparavano quando avevano poco tempo a disposizione, considerando che la pasta secca è entrata nelle abitudini alimentari solo nel secolo scorso, preparare i braciolelli era il modo più veloce per fare un piatto di minestra economico e veloce.© Il Tirreno