

ZUPPE E MINESTRE

Minestra impastata

LUOGO: Europa / Italia / Basilicata

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



INGREDIENTI

250g di patate
500g di fagiolini freschi
6 peperoni secchi
20g di ciccioli
1 spicchio d'aglio
strutto
olio d'oliva extravergine
sale q.b.

PREPARAZIONE

1 Mondare i fagiolini togliendo le due estremità e i filamenti, poi lavare accuratamente; pelare le patate e tagliarle a cubetti facendole cuocere in abbondante acqua salata assieme ai fagiolini.

A cottura ultimata, scolare l'acqua e schiacciarli con un mestolo di legno.

In una padella, friggere i peperoni di Senise secchi detti cruschi.

Disporre un peperone per ogni piatto di portata. Nello stesso olio dove sono stati fritti i

peperoni, aggiungere un po' di strutto, rosolare uno spicchio d'aglio, aggiungere i ciccioli chiamati frittoli, dorare e versare nella minestra di fagioli e patate impastati, servire accanto al peperone.