

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di faraona e borlotti

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

fagioli borlotti
1 faraona
burro ammorbidito
fatte di pancetta
1 bicchiere di vino
carota
cipolla
sedano
brodo vegetale
olio extravergine d'oliva
sale
pepe
salvia.

PREPARAZIONE

1 Sbucciare i fagioli, lavarli sotto l'acqua corrente e bollirli salando solo a fine cottura.

Pulire e fiammeggiare la faraona, spennarla con del burro ammorbidito, inserire una noce di burro anche all'interno con un pizzico di sale e pepe; infine rivestirla con delle fette di pancetta e legarla.



- 2 Cospargere la faraona con un trito di salvia mescolato ad un trito di sale e pepe e farla rosolare.

Bagnarla in due-tre riprese con un bicchiere di vino, lasciandolo evaporare ogni volta.



- 3 Unire la carota, la cipolla ed il sedano tritati grossolanamente, un mestolo di brodo dei fagioli e ultimare la cottura a fuoco lento e con coperchio bagnando ogni tanto con poco brodo vegetale.



- 4 A cottura ultimata, sgocciolare la faraona dal sugo, metterla su un tagliere, slegarla, eliminare la pancetta, spolparla, ridurre la polpa a pezzettini lasciando intero il petto.

Scolare i fagioli dal loro brodo e aggiungerne circa metà nel fondo di cottura della faraona, unire tutta la carne spolpata (escluso il petto) e far insaporire sul fuoco per qualche minuto.



- 5 Lasciare intiepidire il composto e frullarlo fino ad ottenere una crema densa.



6 Rimettere la crema ottenuta nella pentola.



7 Unire i fagioli rimasti e stemperare con il brodo caldo.



8 Servire con i petti leggermente saltati con poco olio.

