

ZUPPE E MINESTRE

Lo peulà

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Valle d'Aosta](#)

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



INGREDIENTI

- 4 litri d'acqua
- 1 scodella di grano perlato
- 1 scodella di castagne secche
- 1 scodella di fagioli borlotti
- 2 foglie di alloro
- 1 piccolo mazzo di porri
- 1 osso con midollo e una cotenna di maiale.

PREPARAZIONE

- 1** Mettete a bagno, per una notte, in acqua tiepida, le castagne e i fagioli secchi. Il giorno dopo, mettete nell'acqua calda il grano perlato, le castagne, i fagioli, le verdure, l'osso e la cotenna; fate bollire per almeno due ore, aggiungendo un po' d'acqua se necessario. La zuppa può essere servita anche nei giorni successivi: potete infatti riscaldarla con l'aggiunta di un po' di latte.