

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa valpellinese

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI:
[facile](#)



La ricetta della zuppa Valpellinese è una ricetta tipica, nata nella città di Valpelline e da lì per la sua bontà si è diffusa in tutta l'Europa. Provate questa ricetta gustosa e semplice diventerà un comfort food perfetto nelle giornate più fredde d'inverno!

La zuppa valpellinese è una ricetta straordinaria di quella che una volta provata la si può e la si vuole fare sempre! La sua esecuzione non è difficile e riuscirà benissimo, seguendo il nostro passo passo, anche a chi non è proprio pratico in cucina.

Essendo una ricetta regionale, se ne trovano diverse varianti, piccole aggiunte possono modificarla, ma il risultato è analogamente straordinario.

Questa è la nostra versione, provatela! E se amate questo genere di piatti ecco per voi altre ricette di zuppe rustiche assolutamente da provare:

[zuppa di lenticchie](#)

[zuppa di ceci funghi e patate](#)

[zuppa di cavolfiore](#)

INGREDIENTI

CAVOLO VERZA 1

FONTINA 300 gr

PANE DI SEGALE 400 gr

LARDO 100 gr

BURRO 60

BRODO DI CARNE 200 ml

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare la zuppa valpellinese preparate da prima una pentola di brodo di carne buono, che dovrete aggiungere alla zuppa prima del passaggio in forno. A questo punto procedete nel seguente modo: mondate la verza eliminando dalle foglie esterne la parte centrale più dura. Lavate bene le foglie di verza e tagliatele grossolanamente.





2 Con un mortaio o, più semplicemente al coltello, riducete il lardo in crema.

Mettete all'interno di una capiente casseruola o padella come preferite, il lardo appena lavorato assieme al burro, accendete il fuoco e fate sciogliere a fuoco medio basso i due ingredienti.





- 3 Appena il burro e il lardo si saranno completamente sciolti, aggiungete nella casseruola la verza. Fate appassire la verdura e insaporitela con un pizzico di sale. Coprite e lasciate che la verza si ammorbida bene, quindi spegnete il fuoco.



- 4 Tagliate a fette abbastanza sottili la fontina e mettetela da parte. Imburrate leggermente una pirofila dai bordi alti e foderate bene il fondo, da prima con uno strato di pane di segale, poi aggiungete sopra le fette di pane uno strato di verza e ricoprite il tutto con le fette di fontina. Procedete nello stesso modo con un secondo strato di pane di sagale e uno di verza. Versate sopra la zuppa il brodo di carne buono, preparato in precedenza.

Aggiugetene tanto quanto la zuppa lo riesca ad assorbire. Infine terminate la zuppa valpellinese, con uno strato di fette di fontina.





5 Per evitare di sporcare il forno durante la cottura, adagiate la pirofila all'interno di una teglia, in maniera tale da contenere un'eventuale fuoriuscit di formaggio durante la cottura. Trasferite la zuppa valpellinese in forno preriscaldato statico a 180°C per circa 40 minuti.

Trascorso il tempo di cottura indicato sfornate, lasciate intipidire la zuppa e servitela ben calda.

