



ZUPPA DI PANE AUTUNNALE

Nata spontaneamente nella nostra cucina, per questo le dosi sono un po' "a occhio"

INGREDIENTI

- pane raffermo (circa 8 fette di pagnotta grande o 4 panini)
- 1 sedano rapa piccolo o metà di uno grande
- 1 zucca piccola o mezza grande
- 1 cipolla o porro
- 250 g di borlotti o cannelli lessati
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
- q.b. brodo o acqua
- rosmarino, olio e.v.o., sale, pepe

CURIOSITA'

Maria ama le zuppe di pane e spesso se ne inventa con quello che c'è in quel momento in cucina. Zucca, rosmarino e sedano rapa sono il miglior abbinamento provato e amato molto anche dai nostri bambini (il più grande ci ha messo due o tre volte per accettarla, non amava tutti quegli ingredienti insieme... ma ora la adora e ne mangia grandi piatti).

PROCEDURE

- 01** Fate appassire la cipolla tritata con un pochino di olio o burro in una pentola dai bordi alti. Nel frattempo sbucciate sedano rapa e zucca e fatene cubetti di circa 1,5 cm per lato.
- 02** Togliete dalla pentola la cipolla e metteteci a rosolare a fuoco alto la zucca e il sedano rapa con rosmarino e olio fino a che non siano dorati, condite con sale e pepe e aggiungete la cipolla.
- 03** Unite i fagioli e il concentrato di pomodoro, mescolate per qualche minuto, poi coprite con brodo o acqua salata a filo e lasciate cuocere fino a che le verdure siano pronte. Unite pezzi di pane raffermo. Appena questo è ben imbevuto servite la zuppa calda con un filo di olio buono a crudo... buon appetito!