



SettePerSetteQuarantanove

By Davide Di Fabio

INGREDIENTI RECUPERATI:



INGREDIENTI

- 7 legumi secchi
- 7 primizie primaverili
- 7 ortaggi
- 7 condimenti
- 7 tipi di pasta mista
- 7 tipi di cereali
- 7 tipi di carne

NOTE

Non lasciatevi intimorire dal numero 7, questa ricetta può essere realizzata con qualsiasi numero o ingrediente vogliate. La sfida che Davide vuole lanciare è un'altra: cosa state aspettando?

PROCEDIMENTO

In una pentola fare un soffritto con aglio, sedano, carota e cipolla. Dopo qualche minuto aggiungere al soffritto i ritagli del maiale o di qualsiasi altra carne avanzata dai giorni precedenti: i piedini, le orecchie, la coda, ecc. Aggiungere acqua e portare il brodo a bollore, lasciare cuocere a fuoco basso per almeno 2/3 ore.

Quando il brodo è pronto, tirare fuori dalla pentola tutti i pezzi di carne che si sono cotti all'interno e metterli da parte. Sgrassare il brodo dalle impurità che si sono formate in superficie e aggiungere, in ordine di cottura, legumi, cereali, verdure e lasciare cuocere il tutto per almeno mezz'ora.

Quando tutti gli ingredienti hanno raggiunto il tempo di cottura, poco prima di servire in tavola, aggiungere per ultimi i vari tagli di pasta lasciandoli cuocere direttamente nella zuppa.

La ricetta della tradizione vuole che la zuppa cuocia per un totale di almeno 4 ore, variabili a seconda degli ingredienti utilizzati.