



ZUPPA DI AUTUNNO

Ingredienti

400 gr. di ceci neri della Murgia
200 gr. di zucca tagliata a cubetti
70 gr. di burro
1 carota
1 costa di sedano
4 scalogni
200 gr. di pancia di maialino tagliata a cubetti
10 gr. di cumino
buccia candita di bergamotto (100ml di acqua, 70gr di zucchero, 1 bergamotto)
mazzetto di erbe aromatiche
foglie di alloro
sale
pepe
olio

Procedimento

Tagliare sedano, carota e uno scalogno a brunoise; in una pentola far soffriggere il battuto con il mazzo aromatico, aggiungere il cumino tritato e i ceci.

Tostare per 2 minuti poi aggiungere abbondante acqua. Cuocere i ceci al dente e, agli ultimi 5 minuti di cottura aggiungere i cubetti di zucca.
Frullare 70 gr. di ceci e setacciare; aggiungere la crema ai ceci interi.

Cuocere il maialino:

in una padella far appassire gli scalogni tagliati a filanger con un filo di olio, il burro e l'alloro.

Aggiungere il maialino e farlo asciugare. Continuare la cottura aggiungendo del brodo vegetale.

Una volta cotto aggiungere tutto nei ceci.

Per la buccia candita di bergamotto: tagliare la buccia a fili sottili, preparare uno sciroppo e aggiungere la buccia tagliata.

Raggiunto il bollore far passare 4 minuti, sostituire il liquido e aggiungere altra acqua e altro zucchero.