

**LA RICETTA**

## Zuppa di pane, verza e pancetta affumicata

**CULTURA**

29\_08\_2022

**Liana  
Marabini**



Questo è un piatto medievale, descritto in un documento datato 1342, in piena Guerra dei Cent'Anni.

### **Ingredienti per 4 persone**

400 gr pane raffermo

300 gr pancetta affumicata + 100 gr per la decorazione

1 cipolla  
2 spicchi d'aglio  
8 foglie di verza riccia  
100 gr ceci bolliti  
1 litro di brodo di carne leggermente salato (o due dadi sciolti in acqua calda)  
1 rametto di rosmarino  
Mezzo peperoncino piccante sminuzzato  
Olio d'oliva  
Sale e pepe

### **Preparazione**

Mettere a mollo il pane nel brodo.

Fare bollire le foglie di verza in abbondante acqua salata.

Nel frattempo soffriggere la pancetta tagliata a listarelle, aggiungere la cipolla e l'aglio tritati, il rametto di rosmarino e il peperoncino. Abbassare la fiamma e cuocere per qualche minuto. Bagnare con un po' di brodo. Scollare le foglie di verza dall'acqua (devono risultare bollite al dente) e tagliarle a pezzettini. Aggiungerle alla pancetta e continuare la cottura, bagnando con il brodo quando necessario. Aggiungere anche il pane ed i ceci bolliti e mescolare bene. Aggiustare eventualmente di sale (tenete presente che il pane, la pancetta e il brodo sono già salati).

Servire caldo o tiepido, condito con un filo di olio d'oliva e pepe nero macinato fresco e decorato con fettine di pancetta abbrustolita.