



Tradizione Emiliana

ZUPPA D'AGLIO PIACENTINO



Ricetta dell'Antica Trattoria da Cattivelli - Isola Serafini di Monticelli d'Ongina (PC)

Ingredienti

100 g spicchi interi puliti di
AGLIO BIANCO
PIACENTINO
.....
30 g di BURRO
.....
600 g di PATATE DI
MONTAGNA MARABEL
.....
2 CAROTE INTERE tagliate
in quattro
.....
8 TAZZE DI ACQUA
.....
2 cucchiaini di SALE GROSSO
.....
PEPE MACINATO

Procedimento

- Fate fondere il burro in una pentola di buona capacità e soffriggete piano l'aglio, mescolando spesso, finché comincia a dorarsi.
 - Unite quindi tutti gli altri ingredienti, portate lentamente ad ebollizione e cuocete, sempre a fuoco lento, per circa 1 ora.
- Abbiate l'accortezza di lasciare parzialmente coperta la pentola in modo che il vapore non condensi.
- Quando le verdure risultano essere molto morbide passate la zuppa nel frullatore.
- Riscaldatela, assaggiatela per controllare sale e pepe. Servite calda se preferite con un filo d'olio evo.
- Non preoccupatevi, l'aglio cotto è dolce e delicato con solo una piccola punta del sapore pungente di quello crudo.