

ZUPPA DI PISELLI E PROVOLONE VALPADANA

Ingredienti per 4 persone

100 g di pancetta
200 g di Provolone Valpadana dolce
300 g di piselli fini
1 patata
1 scalogno
olio d'oliva
1 litro di brodo di carne
sale
pepe
pane casereccio raffermo
alloro

Nel tegame di cottura fare soffriggere lo scalogno tritato con la pancetta tagliata a listarelle. Aggiungere la patata intera ed i piselli, lasciare cuocere per qualche minuto e versare il brodo. Aggiustare di sale e pepe e aggiungere qualche foglia di alloro. Coprire e fare cuocere per 30 minuti.

Togliere la patata, schiacciarla con la forchetta e rimetterla nella zuppa.

Nel frattempo tagliare il pane a cubetti e farlo abbrustolire in un tegame con un filo d'olio.

Tagliare il Provolone Valpadana a petali, con un affettaformaggio. Servire in scodelle ampie con i crostini di pane, una abbondante manciata di petali di Provolone Valpadana ed una foglia di alloro.

