

Nonna Ada in cucina - Cucinare con la frutta: Zuppa prosciutto e mele

Inviato da Marista Urru
sabato 16 gennaio 2010

Mela Gala. Un incrocio tra la mela cox'orange e la mela golden

Dice la mia amica "sotuttoio", una che sa davvero un sacco di cose e che non si offende per il nomignolo che le ho messo, che questa zuppa è assai in uso nel nord europa e che è una mano santa per vincere il freddo. Ve la racconto :

500 gr mele gala 1
cipollotto, 100 gr di speck, 100 gr di prosciutto cotto, 1 bicchiere di panna, 1 litro di brodo vegetale, burro, noce moscata, pepe, pancarrè per crostini

Tritare cipolla e speck metterli in padella e farli rosolare, sbucciate le mele tagliatele a dadini, spolverizzate di pepe e noce moscata, mettete i dadini in padella, mescolate, aggiungete 1 litro di brodo vegetale e cuocete a fuoco medio, finchè la mele non saranno spappolate, fatelo a fuoco coperto poi aggiungete la panna mescolando, tritate il prosciutto cotto con il quale spolverizzerete ogni piatto di minestra, o se la portate in tavola nella zuppiera, mettetelo direttamente a spolverare tutta la zuppa, a parte servite il pancarrè tostato.

Un consiglio di
Marista: quando tostate il pane, mettetelo ma mano sul piatto di portata inframmezzato o di qualche foglia di alloro o di salvia, col calore del pane le foglie cederanno aroma ai crostini, ed anche in tavola spargeranno un piacevole profumo

Insalata di mele e patate lesse

2 grosse patate bollite fredde, 1 grossa mela verde, capperi sotto aceto, olio e sale

Tagliate a dadi le patate, fate lo stesso con la mela, condite il tutto con olio, sale e capperi.