

Le Virtù

18 Maggio 2007

Elenco degli ingredienti

- g 300 di pasta secca (mista, di più formati)
- g 400 di carni miste di maiale (prosciutto, zampetto, cotenne, orecchio, musetto, lardo, pancetta, osso di prosciutto)
- g 250 di legumi secchi (fagioli, lenticchie, ceci)
- g 200 di legumi freschi (piselli, fave)
- g 600 di verdure fresche (indivia, scarola, sedano, carota, zucchine, patate, cavolo, cicoria, spinaci, bietola)
- g 120 di prosciutto crudo, tagliato a dadini
- g 40 di lardo pestato
- 1 cipolla tritata
- 2 spicchi di aglio tritati
- 2 cucchiaini di prezzemolo tritato
- un mazzetto di foglioline di mentuccia
- un ramoscello di maggiorana
- un ramoscello di finocchio selvatico
- un ciuffetto di timo
- 3 foglioline di salvia
- olio extra vergine di oliva- provate con Olio Extra Vergine di Oliva SOLO Dritta
- noce moscata
- formaggio pecorino
- sale e pepe

Preparazione

Mettete a bagno i legumi secchi già la sera precedente, ognuno per conto suo, con l'aggiunta di un pizzico di bicarbonato. Pulite e lavate le verdure fresche, quindi tagliatele grossolanamente. In acqua bollente scottate le cotiche, il guanciale e l'osso del prosciutto, per almeno un'ora. Sempre separatamente lessate i legumi ammollati in acqua bollente, appena salata, conservandone l'acqua. Così fate anche con i legumi freschi. Dopo aver nettato le carni di maiale (fiammeggiandole per eliminare setole e sporcizia), passatele nella pentola grande, per cucinarle in acqua bollente, badando di schiumare ogni tanto. Scolatele, tagliatele a pezzetti e rituffatele nel brodo, eliminando l'osso del prosciutto. A questo punto unite i legumi con le rispettive acque del bollire e le verdure, poi proseguite nella cottura, a pentola semicoperta. Ora, a parte, in una casseruola, fate rosolare nel burro e in poco olio il trito di lardo e la dadolata di prosciutto, insieme a tutte le verdure odorifere, regolate di sale e pepe e lasciate insaporire, mescolando più volte. Questo soffritto aggiungetelo al brodo di verdure e riportate il bollire. Infine calate la pasta, secondo il criterio di mettere prime quella più lunga o di maggiore

spessore. Servite le virtù con spolvero di pepe appena macinato e un filo di olio buono. A disposizione dei commensali, portate in tavola il formaggio pecorino e la grattugia.