

Zuppa di finocchietti selvatici con il Tamburino Sardo



Ingredienti (4 persone):

1 kg di finocchietti selvatici
alcune fette di pane raffermo
1/2 kg di Tamburino Sardo
2 pomodori secchi
1 cipolla
2 spicchi d'aglio
1,5 l di brodo (possibilmente di carne)
1 dl di olio di oliva
sale.

PROCEDIMENTO

Pulite accuratamente i finocchietti e fateli bollire nel brodo per 5/7 minuti. Scolateli, affettateli sottilmente e rimetteteli nel brodo. Fate rosolare dolcemente il trito di cipolla, aglio e pomodoro secco, aggiungete un mestolo di brodo di cottura dei finocchietti, fate consumare e aggiungetelo al brodo. Intanto il Tamburino Sardo in fette sottili, tenendone da parte un pezzo che andrà grattugiato, e passate al forno le fette di pane. Di pane nel brodo e accomodatele in una pirofila. Ricoprite lo strato di pane con metà delle fette di formaggio e infine con metà dei finocchietti scolati. Ripetete la procedura per creare un secondo strato. Distribuite sulla zuppa il restante Tamburino Sardo grattugiato e versate il brodo lungo i bordi della pirofila fino a lambire l'ultimo strato. Passate in forno già caldo e cuocete per circa mezz'ora a 180°.



Scopri le altre ricette www.fratellipinna.com