Zuppa di borlotti "La Corte della Miniera" Agriturismo Urbino

NB- comperare in barattoli con la dicitura "acqua e sale"- non devono essere lessi!

3 scatole di borlotti

1|2 cipolla

1 gamba di sedano

2 carote

1 grosso spicchio d'aglio

1 rametto di rosmarino

1 etto di pancetta a dadini

alcuni chiodi di garofano

1/2 mestolo di passata di pomodoro

2 foglie di salvia

Nel mixer fare un trito di cipolla,abbondante sedano e abbondanti carote (l'aglio deve essere lasciato intero).Rosolare il tutto aggiungendo anche gli aghi di un rametto di rosmarino e 1 etto di pancetta a dadini.

In un secondo tempo unire 3 scatole di borlotti,1 patata media,alcuni chiodi di garofano,2 foglie intere di salvia e 1/2 mestolo di passata di pomodoro,dado in polvere q.b.e coprire con acqua fredda. All'inizio del fischio della pentola a pressione contare 40 minuti.

Abbrustolire sul fornello dadini di pane con un po' d'olio e aggiungerli alla zuppa nel piatto.