

Zuppa di erbe selvatiche

In Alto Adige, le erbe selvatiche svolgono hanno un duplice uso: sono un popolare medicamento e un ingrediente immancabile.



Ingredienti

4 PERSONE	45 MIN.
300 g	patate
500 g	porro
2 - 3	spicchi d'aglio
	olio
2	burro
cucchiaino	
da	
tavola	
2 l	brodo di carne
180 g	erbe selvatiche (farinello, ortica, aglio orsino, acetosa)
	sale, pepe
	panna

www.roterhahn.it

Preparazione - Zuppa di erbe selvatiche

1. Sbucciate le patate e tagliatele a cubetti. Dimezzate il porro e tagliatelo ad anelli sottili. Sbucciate e tritate l'aglio. Scaldate olio e burro in una pentola e soffriggete l'aglio e il porro. Aggiungete le patate e rosolatele.
2. Unite il brodo e portate ad ebollizione per circa 30 minuti.
3. Sbollentate brevemente le erbe selvatiche e aggiungetele alla zuppa poco prima di servirla.
4. Passate il tutto con un frullatore ad immersione, condite a piacere con sale e pepe e servite con un poco di panna.

Buona fortuna



Martha Thaler

Contadina dell'osteria contadina del Gallo Rosso
ZMAILER-HOF A SCENA