

Licurdia (Zuppa di verdure)

Ingredienti

Per 4 persone

- 300g di patate
- 150g di carote
- 100g di bietola o scarola o lattuga
- 300g di cipolle dolci di Tropea
- 100g di strutto
- fette di pane abbrustolite
- pepe rosso piccante a scaglie o a pezzi
- sale



Preparazione: mondate e lavate le verdure, meno la cipolla, quindi tritatele e ponetele in una pentola di coccio dove bolliranno in abbondante acqua salata per 50 minuti.

A parte cuocete a lungo la cipolla, affettata grossolanamente, nello strutto con l'aggiunta di poca acqua.

Infine, amalgamate le verdure con la cipolla, unite il pepe rosso e servite con le fette di pane nel fondo dei piatti.