Minestra di patate, zucchine e ciurilli

Autore : Carolina Barra

Data : 1 Dicembre 2020

Ingredienti

500 grammi di patate
500 grammi di zucchine
750 grammi di ciurilli
Un pomodoro medio
Una cipolla grande
Olio EVO q.b.
Un ciuffo di basilico
Sale q.b.
Pepe q.b.

Procedimento

Ormai si avvicina l'inverno, le giornate sono grigie e le zuppe sono sempre più adatte. Questa è una delle mie preferite.

Innanzitutto, tritiamo finemente la cipolla, poi la facciamo soffriggere in un ampio tegame fino a farla imbiondire. Quando avrà raggiunto il consueto e piacevole colore dorato aggiungiamo le patate, che avremo tagliato a dadini, il basilico e allunghiamo un paio di mestoli d'acqua. Il basilico ormai si trova tutto l'anno, anche congelato, ma se è fresco ovviamente è meglio.

Quando le patate saranno arrivate a metà cottura aggiungiamo anche i pomodori a pezzi piccoli, le zucchine tagliate a rondelle e i ciurulli, che sono i caratteristici fiori di zucca tanto usati nella cucina meridionale, in quella campana soprattutto.

Condiamo con sale e pepe a gusto e copriamo le verdure con l'acqua, facendo completare la cottura.

Come tutte le zuppe che si rispettino va servita calda e con crostini di pane abbrustolito.

Una variante è quella cuocerci la pasta, il risultato è ugualmente buono. Come formato vanno bene i tubetti, come i sedanini o la mista.

Possiamo accompagnare con un buon Bianchello del Metauro.

Buon appetito!