Minestra di spinaci con speck e piselli. Sul filo di lana…



“No, non mi son scordata di te
è quasi tardi lo so!
Una ragione vera non c’è p
poi ce l’ho fatta però…”

Povero Battisti, caduto di nuovo nella rete dei miei stravolgimenti!
Ancora un giorno e sarebbe stato troppo tardi! Già, il tempo delle zuppe è appena cominciato e rischiavo di essere fuori tempo max per partecipare ancora al caldo contest di lucy…tutto per quel minutino di troppo!
Già, perchè questa ricetta avrei dovuto postarla un paio di settimane fa, ma siccome con le zuppe ho sempre il vizietto di “stringere”, alla fine più che una minestra mi son ritrovata con un primo quasi “asciutto” decisamente poco congeniale alla mia pignoleria.
E se ci aggiungi anche una foto scarsina (quando mai!) in cui riesci a trovare tutti

i difetti possibili e immaginabili, il risultato è: **s'ha da rifà**!!! Con piena soddisfazione della cavia e un po' meno della sottoscritta!

No…dico, non è che qualche volta mi porterà sfiga apposta?!?!? Mhhh, dovrò meditare su tutto ciò…

Tornando alla minestra, tutto sommato la replica non prevista ha avuto i suoi vantaggi. Visto infatti che non mi riesce mai (o quasi) di ripetere le ricette per filo e per segno, mentre nella prima versione avevo usato la mia adorata cicoria, nella seconda ci sono finiti gli spinaci (per esigenze di smaltimento!) con un risultato che è stato anche migliore, al di là della consistenza decisamente più consona ad una zuppa. Quando si dice: repetita iuvat!



Minestra di spinaci con speck e piselli

Print
Prep time
10 mins
Cook time
35 mins
Total time
45 mins

Per 4 persone
Author: Federica
Recipe type: Zuppe & minestre
Serves: 4
Ingredienti

- 500 gr di spinaci (o in alternativa di catalogna)
- 200 gr di gramigna
- 200 gr di piselli surgelati
- 2 patate
- 100 gr di speck a fette spesse
- 1 scalogno
- 1 spicchio d’aglio
- brodo vegetale
- parmigiano grattugiato (a piacere)
- curry
- olio evo
- sale
- peperoncino

Procedimento

1. Tritare lo scalogno e tagliare a cubetti le patate pelate e lavate.
2. Mondare e lavare i cespi di spinaci, farli appassire con la sola acqua di sgrondatura per 2-3 minuti, poi tagliarli a striscioline.
3. In una larga padella far rosolare leggermente con 2 cucchiai di olio lo scalogno e lo spicchio d’aglio schiacciato, unire gli spinaci e lasciarli insaporire per circa 5 minuti, rigirando.
4. In una casseruola portare ad ebollizione il brodo insieme alle patate e ai piselli, regolare di sale, insaporire con curry e peperoncino e lasciar cuocere a fuoco basso per una ventina di minuti, unendo a metà gli spinaci.
5. Aggiungere la pasta e lasciar cuocere per il tempo indicato sulla confezione (circa 10 minuti).
6. Nel frattempo, tagliare lo speck a cubetti e farlo

rosolare in una padellina senza condimento.

7. A cottura ultimata della zuppa, completare con un filo di olio crudo, i cubetti di speck e servire accompagnando a piacere con il formaggio grattugiato.



Quasi allo scadere del tempo, con questa ricetta partecipo ancora al contest di lucy “Minestre&Zuppe”



Un abbraccio a tutti e buon week end. Il mio credo proprio che sarà indimenticabile…perdonate la latitanza ^__^