Zuppa di pane e fave: quanta strada quel baccello!



Ci sono sapori che ci accompagnano per tutta la nostra vita, legati ad una persona o ad un momento particolare e che automaticamente accendono la luce dei ricordi. E a volte succede che quei sapori acquistino un valore così profondo che rende impossibile o quasi ritrovarli oggi come un tempo.

So che può sembrare banale e sciocco perché probabilmente vi aspettereste un dolce o un piatto “speciale” ma se vi dicessi che a me tutto questo succede con le fave? O meglio…ANCHE con le fave?

Questi piccoli semi verdi, che insieme ai piselli sono uno dei simboli della primavera, a me riportano inevitabilmente all’infanzia trascorsa in campagna dai nonni, quando seguivo la nonna nell’orto come Pollicino dietro la scia delle briciole di pane, e nel mio piccolo l’aiutavo a raccogliere i baccelli. E quanto mi divertivo poi a casa a sgranarli, a giocare con quei chicchini verdi che ogni tanto mettevo in fila sul tavolo in ordine crescente e che qualche volta…ops…mi finivano in bocca!

Ecchecivoletefà! Ero “capretta” già da piccolina.
Ma avete mai provato quanto sono buone le fave mangiate appena raccolte? Chi ha la fortuna di avere l’orto sa benissimo di cosa parlo!
Ecco, fave così non le ho più riassaggiate.
E non solo perchè quelle di allora avevano il sapore unico di “casa”.
Ho provato a comprarle ma a volte mi chiedo se qui sappiano cosa siano le fave…quelle vere intendo! Baccelli giganti che dentro sono praticamente vuoti o talmente piccoli che ti chiedi che cavolo li abbiano raccolti a fare; chicchi minuscoli duri come quelli ben passati di maturazione, e quando sembrano ok…beh, un bicchiere d’acqua del rubinetto forse è più saporito. Almeno sa di cloro!
Ma come farà la gente a comprarli ed esserne anche soddisfatta?!?!
Salvo gli sprovveduti all’ennesima potenza (leggi…la talpa!) che hanno il barbaro coraggio di comprare le fave alla fine di febbraio per poi lamentarsi che “**non sanno di niente**“!
No dico, mancano tre mesi alla stagione…FUUUUUUUUURBO! Come una talpa…appunto!
Sta di fatto che ormai mi sono praticamente rassegnata all’astinenza “da fresco”!
Ma poi…perchè c’è sempre un’altra chance…arriva la mamy (santa subito) con una bella scorta di fave raccolte giusto il giorno prima direttamente dall’orto della zia, e ci divertiamo a sgranarle insieme e a farne tanti sacchettini che diventeranno preziosa scorta per l’inverno. Un surgelato DOC a Km zero anche se di fatto quei baccelli di Km ne han percorsi ben 400 prima di arrivare dritti dritti nel mio freezer!
E oggi, uno dei preziosi sacchetti, è finito in zuppa, accompagnato da un bell’ovetto di gallina felice…santa mamma…di nuovo!
Ma quasi quasi me ne torno a casa ^_^

[Qui la ricetta del mio pane di grano duro]

Zuppa di pane e fave

Tempo di preparazione	40 minuti
Tempo di cottura	50 minuti
Tempo passivo	–
Porzioni	4 persone

Ingredienti per 4 persone

- 600 gr di fave fresche già sgranate
- 600 gr di pomodori rossi maturi ma sodi

- 4 uova bio
- 4 fette grandi di pane casareccio (8 se piccole) (io ho usato il mio di grano duro)
- 75 gr di Montasio semistagionato
- 1 lt circa di brodo vegetale
- 1 cipollotto fresco
- timo e menta freschi
- zenzero fresco
- olio evo
- sale

Procedimento

1. Sbollentare le fave per circa 15 minuti, scolarle ed eliminare la pellicina.
2. Tuffare i pomodori per un minuto in acqua bollente, pelarli, privarli dei semi e tagliare al polpa a dadini piccoli.
3. Affettare il cipollotto al velo e farlo leggermente soffriggere in una capace casseruola con 2 cucchiai di olio e una grattata di radice di zenzero (regolarsi a seconda del gusto personale); unire la polpa di pomodoro e lasciar cuocere per una decina di minuti.
4. Aggiungere le fave, il brodo caldo, far riprendere il bollore e proseguire la cottura per altri 15 minuti, mescolando di tanto in tanto.
5. Regolare di sale.
6. Poco prima del termine della cottura, sgusciare le uova sulla zuppa, coprire e lasciar cuocere per qualche minuto, in modo che l'albume si rapprenda e il tuorlo resti morbido (io per maggior sicurezza ho separato i tuorli, aggiungendoli quando l'albume era quasi del tutto rappreso).
7. Abbrustolire le fette di pane in forno caldo e distribuirle in 4 ciotole.
8. Versare sopra un quarto di zuppa e un uovo, facendo attenzione a non romperlo, condire a piacere con un giro di olio crudo, cospargere con il formaggio grattugiato con la grattugia a fori larghi e servire subito.

Note

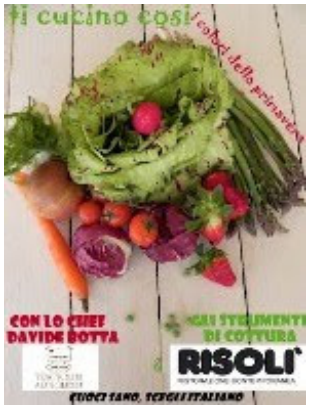
Nel piatto della foto mi sono tenuta scarsa nella dose di formaggio per evitare di sotterrare l'uovo e renderlo "invisibile". E il formaggio, col calore della zuppa, ha fatto presto a…scomparire! Voi non lesinate!



Con questa ricetta partecipo al contest di Donatella “Io amo le verdure” nella categoria “**Primi piatti**“



e al contest di Lucy “I colori della primavera“



Buon appetito e buona settimana a tutti ^_^