

Zuppa di piselli con panna acida al limone e grissini alla pancetta affumicata

Primo

⌚ pronto in: 55 min
⌚ tempo cottura: 35 min

difficoltà: 3



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Per i grissini - lievitazione: 2 ore

250 g di farina 0
6 g di lievito di birra secco
140 g di acqua tiepida
40 g di olio extravergine di oliva
70 g di pancetta affumicata
8 g di sale fino

Per la panna acida:

150 g di panna acida
la scorza di mezzo limone

Per la zuppa:

250 g di piselli spezzati
1 scalogno
1 cucchiaino di olio extravergine di oliva
3 ecodosi di brodo vegetale caldo
1 foglia di erba cedrina
sale
pepe

PREPARAZIONE

› **Per i grissini:** in una tazza sciogli il lievito di birra con una piccola parte di acqua tiepida che preleverai dal totale. Lascia agire per 10 minuti. Nella ciotola dell'impastatrice versa la farina, l'olio, il lievito disciolto e l'acqua impastando per alcuni minuti con il gancio a foglia. Aggiungi la pancetta tritata seguita dal sale e lavora fino ad ottenere un impasto liscio ed elastico che non dovrà essere particolarmente appiccicoso. Forma una palla e fai lievitare, coperto con la pellicola, fino al raddoppio (circa 2 ore).

› Prendi l'impasto lievitato e prelevane delle piccole porzioni che, un po' alla volta, farai rotolare sulla spianatoia formando i grissini. Disponili su due teglie rivestite di carta da forno e cuoci nel forno già caldo a 200°, modalità ventilata, per circa 20 minuti.

› **Per la zuppa:** Nel frattempo lava i piselli. Nella pentola a pressione fai stufare lo scalogno tritato insieme all'olio di oliva. Quando sarà trasparente unisci i piselli ben scolati, mescola e unisci il brodo vegetale caldo insieme all'erba cedrina. Chiudi con il coperchio e cuoci per 15 minuti dal sibilo, abbassando la fonte di calore appena inizia ad uscire il vapore. Trascorso questo tempo, fai fuoriuscire il vapore, e apri la pentola.

› Preleva un terzo della zuppa e riduclila in una crema con un frullatore ad immersione, quindi uniscila alla zuppa restante. Regola di sale e pepe. Servi subito insieme alla panna acida addizionata di scorza di limone grattugiata e ai grissini.

Ricetta realizzata da



Tempo cottura

Pentola 1 pressione

Tempo cottura: 35 minuti

Ecodosi: 3

Pentola 2 pressioni

Tempo cottura: 35 minuti

Ecodosi: 3

Posizione: 2

1 Ecodose = 250ml