

SOPA DE BISI

Un ricordo d'infanzia, un piatto tradizionale tramandato dalla nonna alla mamma, a me

Ingredienti (x 4 persone)

Piselli sgusciati (quando ero piccola si usavano in primavera i piselli dolci di Capodistria, noi possiamo accontentarci di quelli surgelati, fini) 250 gr
pane casereccio, meglio rafferma, una fetta a testa
brodo vegetale (1 litro abbondante)
olio evo
croste di formaggio grana o parmigiano (circa 5cm² a testa)
cipolla tritata
foglie di finocchio (ottimo quello selvatico che troviamo in campagna o nei giardini)

Grattare l'esterno e lavare le croste di formaggio, tagliarle a pezzetti e metterle a mollo nell'acqua calda.

Appassire la cipolla tritata nell'olio, allungare con il brodo vegetale, aggiungere i piselli, le croste di formaggio e il pane tagliato a pezzi .
Lasciar sobbollire finché il formaggio è tenero.

Prima di servire cospargere con le foglie di finocchio tritate.

La ricetta originale prevede un battuto di pancetta affumicata assieme alla cipolla, per la versione vegetariana può andare bene il tofu o il seitan affumicato, se piace, ma se ne può fare a meno

SOPA DE BISI

Me la faceva mia mama, e ela, la la gaveva imparada dela sua ...

Per 4 de lori servirà

un quarto de bisi spelai (co' iero picia i ne portava in primavera quei dolzi de Capodistria, ma va ben anche quei surgelai, fini)
pan vecio, no condì, una feta per omo
brodo de verdure (1 bon litro)
ojo evo
croste de formajo grana o parmigiano (più o meno un quadratin de 5 cm a testa)
zivola tazada
foje de fenocio (xe bon quel selvadigo che se pol trovar in campagna ma anche nei giardini)

Gratar ben la parte de fora de le croste de formajo, lavarle, tajarle a tocheti e meterle in smojo in acqua calda.

Far apassir la zivola co' un per de cuciari de ojo, slongar co'l brodo, zontar i bisi, le croste de formajo e el pan taja a tocheti.

Lassar boir fin che le croste diventa tenere.

Per ultimo meter le foje de fenocio tazade.

Ne la riceta de mia mama andava anche un poco de panzeta fumigada a tocheti insieme co' la zivola, per i vegetariani se pol doprar tofu o seitan fumigai, se piasì, ma se pol far anche de meno