

Lazio in Tavola Zuppa di pesce di Lago



Destinazione: Lazio

Tipo Vacanza: Cooking Class e
Lazio goloso

Le nostre ricette ZUPPA COL PESCE DI LAGO - Sbroscia casalinga

Questa zuppa, in uso a Viterbo e nel circondario, viene preparata con i fagioli freschi, appena sgranati, chiamati "gialloni", e con l'aggiunta delle cosiddette "erbarelle". In un tegame con mezzo bicchiere di olio di oliva si fanno soffriggere tre spicchi di aglio, che vanno gettati via appena imbionditi, con mezzo peperoncino, poi si aggiungono le erbarelle lavate e tagliate a pezzi e qualche cucchiaio di passata di pomodoro. Quando le erbarelle si saranno insaporite si versano nella pentola dove sono stati messi a cuocere i gialloni e si prosegue cercando di conservare una certa quantità di liquido sufficiente per bagnare il pane. Si lascia riposare la zuppa per qualche minuto e si serve calda.