FOOD BLOGGER - 09 NOVEMBRE 2012

Minestra di porri e pinoli

IO SONO SICILIANA, E QUESTO È CHIARO A TUTTI. ANZI SONO SICILIANA DELLA PARTE OCCIDENTALE... E ANCHE QUESTO SEMBRA ABBASTANZA CHIARO A TUTTI. SAREI ANCHE PALERMITANA... MA IL MIO MEZZO AGRIGENTINO E IL MIO MEZZO TRAPANESE, MI IMPEDISCONO DI SENTIRMI PALERMITANA DEL TUTTO.

Ma la "palermitatudine", quella, l'ho catturata, mio malgrado.
E come tutti i palermitani, penso che le mie cose siano le migliori del mondo.

A Palermo c'è il centro storico più grande d'Europa, è la città più bella della Sicilia (non per niente è il capoluogo), il pane è il più buono d'Italia, i dolci sono i migliori del mondo, noi abbiamo le vocali più aperte di tutto il territorio... Insomma, noi siamo sempre di più!
Così, quando un'amica mi ha chiesto di provare degli olii, che non solo non sono palermitani, ma non sono nemmeno siculi, devo dire che mi ha lasciato un po' perplessa. "Ma perché, esistono olii migliori dei nostri?"

E però, quell'angolino, restato libero dagli influssi isolani, che mi hanno fatto pensare a lungo di essere un'olandese, capitata per sbaglio in questa terra, mi ha permesso, non solo di provare l'olio, ma di apprezzarlo pure!

Stavolta è toccato ad un olio pugliese della Valle dell'Idro. Profumatissimo, fresco, avvolgente. L'ideale sarebbe gustarlo a crudo. Nell'insalata è una meraviglia, si sente il sapore dell'oliva, o su del buon pane caldo appena sfornato, il famoso pane cunzato, in cui l'olio la fa da padrone!
In ogni caso, l'olio evo mi scorre nelle vene fin dalla culla, e da noi si usa solo quello, tutto il resto non esiste. Io ho provato questa minestra, spettacolare, vi assicuro, nella sua semplicità e non so se il merito sia dell'olio soltanto, ma il suo bel contributo l'ha dato davvero!

Minestra di porri e pinoli
(uno spunto da: Patate, cipolle e porri, Slow Food Editore e La Cucina del Corriere della Sera)
Ingredienti per 5 persone
4 porri piuttosto grandi
35 gr di pinoli
6 cucchiai di olio extravergine di oliva Valle dell'Idro
750 gr di brodo di carne (io l'ho fatto seguendo le istruzioni del Bimby), ma potete usare due buoni dadi di carne senza glutammato
5 fette di pane ai cereali (io ho usato quello della Nutrifree), ma per chi non è celiaco può usare pane casereccio raffermo
4 pomodori o una latta di pomodoro a pezzi della Mutti
1 cucchiaio abbondante di parmigiano per ogni terrina

Affettate sottilmente i porri, eliminando la parte verde, e sciacquateli abbondantemente. In un tegame

basso e capiente, mettete l'olio e fate soffriggere i porri, fino a quando non saranno dorati. A questo punto aggiungete il brodo caldo e fate cuocere fino all'ebollizione. Nel frattempo, se avete dei pomodori freschi, sbollentateli, spellateli, privateli dei semi e tagliateli a pezzi. Aggiungete la polpa di pomodoro e i pinoli, non appena il brodo sobbolle. Lasciate cuocere per circa 25/30 minuti semicoperto con un coperchio.
A questo punto tostate le fette di pane e mettetele sul fondo della terrina. Versate sopra la zuppa e cospargete con parmigiano grattugiato. Infornate a 200°C per una decina di minuti.
Servite caldo o a temperatura ambiente, è ugualmente buono.
Suggerimenti:
– pane a parte, la ricetta è totalmente gluten free. Se avete un celiaco a cena e non avete voglia di cimentarvi col pane senza glutine, omettete pure la fetta di pane sul fondo, il sapore non ne risentirà.

Leggi il post su Cardamomo & Co