

Zuppa di finocchio con fegatelli



Per  

Ingredienti

4 o 6 fegatelli di maiale
finocchietto selvatico disidratato
2 finocchi
1/2 carota
1 patata piccola
1 costa di sedano
2 cipollotti
1/4 di cucchiaino di cardamomo in polvere
1 pezzettino di zenzero
sale e olio extra vergine di oliva

Procedimento

Cuocere i fegatelli alla brace o su una piastra elettrica con una spolverata di finocchietto selvatico (aggiungete sale e pepe se non fosse già stato aggiunto dalla macelleria). Devono cuocere lentamente quindi il calore non deve essere troppo forte, considerate circa 30-40 minuti di cottura. Nel frattempo preparare la zuppa, per cui lavare e pulire i finocchi e gli altri odori. Mettere tutto in pentola e aggiungere 2 dita di acqua che comunque deve restare al di sotto delle verdure per circa la metà. Aggiungere il sale e l'olio e il cardamomo, coprire e lasciare cuocere fino a che le verdure siano morbide. Frullare, servire con pezzetti di fegatelli, pane tostato e con una spolverata di finocchietto selvatico.