



Zuppa paesana alla silene

Ingredienti (per 4 persone):

500 gr. di germogli di silene.

100 gr. di pancetta.

4 uova.

1 cipolla.

1 litro di brodo.

100 gr. di pecorino.

Olio evo. Sale.

Preparazione:

Far soffriggere con poco olio la pancetta tritata con la cipolla affettata fine. Quindi aggiungere la silene tritata grossolanamente. Lasciare insaporire. Quindi aggiungere il brodo caldo. Regolare di sale. Fare quindi cuocere per 10 minuti.

Spegnere il fuoco e aggiungere le uova sbattute con il pecorino. Mescolare bene e servire con crostini di pane abbrustolito.

Nonno Lucio