

Licurdia



Ingredienti

1 kg Cipolle rosse di Tropea

650 gr Patate

300 gr Caciocavallo

Sale q.b.

Per servire

Fette di pane tostato senza glutine q.b. #

Pecorino stagionato q.b.

Peperoncini piccanti q.b.

Olio EVO q.b.

Procedimento

Mondate le cipolle e le patate. Tagliate le cipolle a fette non troppo sottili e le patate a cubotti. Mettetele in una pentola capiente, coprite con acqua, salate e portate a bollore. Fate cuocere per circa 45 minuti a fuoco dolce, finché le verdure saranno morbide. Distribuite il caciocavallo a cubetti sul fondo dei piatti, a piacere qualche fettina di peperoncino. Versate sopra la zuppa bollente in modo che il formaggio si sciolga. Completate con cubetti di pane tostato, pecorino grattugiato e un filo d'olio. Servite subito, caldissima.

Ricetta originale di Luca Pappagallo