Zuppa dei poveri del bosco di Vienna

E’ un piatto che abbiamo preparato per una delle nostre cene delle erbe; il nome deriva dall’antica usanza di riservare i diritti ed i frutti di parte dei boschi ai popolani, in particolare ai più poveri.

Ingredienti (per 4 persone):

50 gr. di cipolla.
250 gr. di aglio orsino.
2 cucchiai di farina.
1 tuorlo d’uovo.
50 gr. di porri.
Limone.
Burro.
Brodo vegetale ricco.
Panna montata.
Noce moscata.

Preparazione:

Ammorbidire nel burro cipolle e porro. Unire due cucchiai di farina e tostare. Aggiungere quindi un ricco brodo vegetale. Bollire cinque minuti ed aggiungere, fuori fuoco, l’aglio tritato finemente. Mescolare e quindi versare un tuorlo d’uovo sbattuto e panna montata. Infine un cucchiaino di limone e noce moscata.

Nota: usare foglioline di aglio ursino novelle, che sono tenerissime. Le foglie più vecchie usate a crudo, sono un po’ dure e meno gradevoli. Si può scottarle leggermente in precedenza, ma così perdono un poco di aroma.

Nonno Lucio