

Zuppa Forte napoletana



Descrizione

La Zuppa Forte, chiamata anche zuppa di soffritto, è un piatto tradizionale della cultura napoletana. Realizzata con le frattaglie del maiale, ha un sapore forte e intenso. Ottima da mangiare con il pane tostato o per condire un buon piatto di pasta.

Informazioni

PREPARAZIONE: 60 min

DIFFICOLTÀ: 3

COTTURA: 240 min

DOSI PER: 6 persone

Ingredienti

800 g di **interiora di maiale**

2 **teste di aglio**

Peperoncino a piacere

50 g di **strutto**

2 foglie di **alloro**

1 rametto di **rosmarino**

Mezzo bicchiere di **vino rosso**

300 g di **passata di pomodoro**

70 g di **doppio concentrato di pomodoro**

Olio, sale e pepe q.b.

Preparazione

- 1) Lava e taglia a dadini le frattaglie di suino.
- 2) Lasciale a bagno in acqua fredda per 2 ore, cambiando spesso l'acqua.
- 3) Fai rosolare in una padella l'olio con aglio, peperoncino, strutto, alloro e rosmarino.
- 4) Dopo qualche minuto aggiungi le frattaglie e falle rosolare a fuoco alto.
- 5) Aggiungi il vino e quando sarà evaporato aggiungi la passata e il concentrato di pomodoro, sale e pepe.
- 6) Termina la cottura per almeno un'altra ora.