

Zupa pomidorowa z cieciorką i serem pecorino peperoncino



Składniki

250 g - żeberka wieprzowe
3 l - zimna woda
1 szt. - cebula szalotka
1 szt. - czosnek - ząbki
1 szt. - por zielona część
3 szt. - marchew
160 g - koncentrat pomidorowy
400 g - ciecierzycza z puszki
2 szt. - papryka szpiczasta
2 łyżka - świeża kolendra
1 łyżka - masło
1 łyżeczka - pasta/koncentrat chili
100 g - ser pecorino peperoncino
1 łyżeczka - sól, pieprz

Opis wykonania

Dzisiejsza pomidorowa jest wyrazista w smaku, ostra i niezwykle sycąca. A co najważniejsze - przepyszna.

Mięso dokładnie myjemy, wkładamy do garnka i zalewamy wodą – tyle, by woda przykryła mięso. Zagotowujemy, wyciągamy mięso. Wodę z garnka wylewamy, dokładnie myjemy garnek, wlewamy 3l zimnej wody. Mięso dokładnie myjemy (samą wodą) i wkładamy do garnka. Gdy woda będzie wrzeć usuwamy „szumowiny”, wstawiamy garnek na najmniejszy palnik i włączamy najmniejszy możliwy ogień.

Marchewkę obieramy i kroimy w kostkę, por myjemy i kroimy w plasterki. Cebulę i czosnek opalamy nad palnikiem. Warzywa, łyżeczkę soli oraz masło dodajemy do gotującego się mięsa. Przykrywamy.

Cieciorkę odsączamy z zalewy. Paprykę myjemy, usuwamy nasiona i kroimy w paski.

Po 1,5h dodajemy cieciorkę i paprykę, łyżeczkę chili i gotujemy jeszcze 30 minut. Po dwóch godzinach wyciągamy żeberka, oddzielamy mięso i dodajemy do zupy. Doprawiamy pieprzem, ewentualnie solą, dodajemy koncentrat pomidorowy i gotujemy jeszcze 10 minut.

Przed podaniem dodajemy do zupy rozdrobniłą kolendrę i mieszamy. Zupę podajemy z odrobiną startego sera pecorino peperoncino.