

PIATTO BERNESE



Ricetta per 10 porzioni

- ½ pancetta da cucina affumicata alla casalinga Gygax
- 1 salsiccia di cotenna affumicata alla casalinga Gygax, cruda
- 1 salsiccia di Neuchâtel Montandon
- 1 kg di lesso di petto di bovino da pascolo svizzero
- 200 g di fagiolini secchi biologici dell'Argovia
- 1 kg di patate biologiche
- 1 kg di crauti, cotti
- 1 cipolla biologica, sminuzzata
- 6 foglie di alloro
- 6 pezzi di chiodi di garofano
- 6 spicchi d'aglio, sminuzzati
- 20 g di burro
- 2 x 2 litri di brodo di manzo

Lasciar cuocere il lesso e i fagiolini in acqua per 10 minuti, poi raffreddare in acqua fredda. Rosolare brevemente cipolla e aglio nel burro e unire i fagiolini e il brodo. Aggiungere patate e pancetta, in seguito, coprire e cuocere per 60 minuti a fuoco lento. Effettuare la cottura separata del lesso nel brodo, con alloro e chiodi di garofano per 40 minuti, di seguito aggiungere la salsiccia di cotenna e la salsiccia di Montandon e lasciar ritirare il tutto a 72 °C per 50 minuti. Riscaldare i crauti e aggiustare di sale e pepe a piacere.

Senape a grani, gelatina di mirtilli rossi e rafano grattugiato si adattano ottimamente al piatto bernese. La zuppa può essere servita in aggiunta o come antipasto.