

RICETTE - Porrusalda (zuppa di porri e patate da Euskal Herria)



La *porrusalda* (pron. "porrusciàlda") è una delle più celebri zuppe del Paese Basco (Euskal Herria), ed è anche un buon esempio delle sorprendenti trasformazioni che si possono ottenere con la cottura lenta. Come per gran parte della gastronomia basca, la *porrusalda* deve la sua fama non alle spezie o ad altre aggiunte appariscenti, ma a un attento trattamento delle verdure fresche.

Gli ingredienti sono tra i più umili (alcuni tuberi, acqua, un po' di sale), ma la zuppa che ne risulta è molto ricca di sapore.

Questa ricetta deriva dall'interpretazione di Iñaki Guridi per il blog *Mostly Foodstuffs*.

Ingredienti (per una casseruola)

- 1 spicchio d'aglio, affettato a rondelle
- 3 patate rosse o gialle, pelate e rotte a pezzetti (v. *avvertenza seguente*)
- 4 porri (solo la parte bianca e verde chiaro), lavati e affettati a rondelle
- 4 carote grandi (o 6 piccole), pelate e affettate a rondelle
- acqua per coprire le verdure

- sale, a gusto

Avvertenza

Tradizionalmente, le patate non si tagliano con un coltello, ma si rompono in pezzetti irregolari, che rilasciano più amido per far addensare la zuppa. Per farli, far scorrere un coltellino o spelucchino fino alla metà di una patata pelata, circa 3/4 cm verso il basso, poi premere la patata tra il pollice e il coltello e torcere per liberare un pezzo quadrato (anche se, naturalmente, non sarà proprio quadrato) di circa 3/4 cm. Ripetere fino a quando l'intera patata non sarà ridotta a pezzi grossolani.

Preparazione

Fate saltare per qualche minuto le patate assieme all'aglio sul fondo di una pentola. Aggiungete i porri e le carote e fate saltare per un altro minuto. Aggiungete acqua fino a coprire per circa 2 centimetri e mezzo, e un po' di sale. Portate a ebollizione, quindi riducete il calore e cuocete a fuoco per circa 2 ore (o, idealmente, più a lungo) mescolando di tanto in tanto. Aggiungete sale a piacere.

On dagizula! (Buon appetito!)