BOUILLABAISSE DE PETITS POIS

Ricetta tradizionale provenzale « Bouillabaisse del povero » o « bouillabaisse guercia » nella quale il pesce è sostituito con piselli et uova affogati

IINGREDIENTI (per 4 persone):

- 2 cipolle bianche - 600 gr piselli freschi sgusciati (o congelati) - 1 pomodoro - 2 spicchi d'aglio - 1 pezzo di scorza di arancio bio (secco se possibile) - 2 bastoni di finocchio - 2 foglie di alloro - 1 punta di peperoncino d'Espelette	- 1 cucchiaio a minestra di pastis - 1 pizzico di zafferano - Olio di oliva - 4 uova - 4 fette di pane tostato - Salsa « Ruggine » (10 spicchi d'aglio, 1 uovo, 35 cl d'olio di oliva, 2 cucchiai a minestra di spezie, une patata) - Formaggio grattugiato

PROCEDIMENTO:

- Soffriggere le cipolle et l'aglio
- Aggiungere la scorza di arancio, il finocchio, l'alloro, il pomodoro in dadi, il peperoncino, il pastis e il zafferano. Soffriggere un po
- Aggiungere i piselli, farli sudare alcuni minuti, coprire d'acqua
- Aggiungere il sale, pepe e lasciare cuocere questa minestra per circa una ½ ora
- Tostare le fette di pane, tartinarle di salsa « ruggine »
- Cuocere le uova affogate

SERVIRE (in un piatto da minestra):

- Mettere una fetta di pane con salsa « ruggine » in fondo del piatto
- Coprire di formaggio grattugiato
- Aggiungere la minestra
- Per ultimo, aggiungere l'uovo affogato