

---

# Zuppa di legumi con speck croccante, salvia e fiori di lavanda

**Autore:** Massimiliano Fattorini

**Fonte:** Città Nuova

**Un piatto caldo, saporito e profumato, ma soprattutto semplice da preparare, per riscaldare queste fredde serate d'inverno. Dal blog [La piccola casa](#)**

Non so se dalle vostre parti è lo stesso, ma in questi giorni a Genova le temperature sono parecchio scese... è così freschetto che l'altra sera avevo bisogno di un *comfort food* e mentre tornavo in treno pensavo a come prepararlo, fortunatamente in dispensa avevo una busta di [zuppa](#) a base di fagioli, orzo, lenticchie e piselli, l'ho quindi messa su e ho pensato a come renderla ancor più "comfort". Ho quindi optato per dello speck fatto diventare croccante in padella, ne ho fatto un po' in modo da mangiarlo anche da solo :-), e poi ho aggiunto un po' di profumo rilassante con dei fiori di lavanda: potrebbe sembrare un abbinamento azzardato, ma provatelo e ne resterete piacevolmente colpiti. Detto fatto la ricetta era pronta, e il comfort food oltre che riscaldarci ci ha deliziato tutti quanti.

Ecco la ricetta per render meno fredde e più confortevoli queste fredde serate:

Ingredienti per quattro persone

una confezione di [zuppa della luna Melandri Gaudenzio](#)

100 grammi di speck a fette

un cucchiaino di fiori di lavanda

alcune foglie di salvia fresche

alcuni rametti di erba cipollina.

Olio extra vergine di oliva

brodo di verdure

pepe in grani

In casseruola versare la zuppa di legumi secchi quindi coprire con abbondante brodo di verdure, aggiungere un cucchiaio d'olio e portare a bollore. Dopo circa 45 minuti aggiungere alcuni fiori di lavanda, un po' di salvia e di erba cipollina tritata, far quindi cuocere per ancora dieci, quindici minuti. Nel frattempo tagliare in tre le fette di speck quindi farle saltare in padella sino a quando non diventano croccanti.

Servire nei piatti o ancor meglio nelle tazze la zuppa, coprire con le fette croccanti di speck e decorare con alcuni fiori di lavanda.

Buon appetito a tutte e tutti !!