

## Minestra maritata semplice

Scritto da Administrator

Lunedì 13 Giugno 2011 20:28 -

---

### Ingredienti:

1 kg di cicoria selvatica  
150 g di lombo di maiale con qualche parte grassa  
100 g di salsiccia di maiale  
40 g di grana grattugiato  
2 dadi per brodo di carne  
sale  
pepe in grani  
4 fette di pane casereccio abbrustolito

### Preparazione:

Pulite e lavate sotto acqua corrente la cicoria.

Mettete sul fuoco un capace tegame con acqua leggermente salata e appena inizia a bollire immergetevi la cicoria e lasciatela cuocere per non più di 10 minuti.

A questo punto scolate e strizzate bene la verdura e conservatela al caldo coperta con un canovaccio.

Ponete sul fuoco 1,5 litro d'acqua con i dadi e la carne di maiale. Fate bollire per circa un'ora poi aggiungete la salsiccia.

Ripresa l'ebollizione, mantenetele fino a fine cottura, poi prelevate dalla pentola sia la carne, sia la salsiccia, quindi tagliatele a piccoli pezzi e rimettetetele nel brodo.

Unite anche la cicoria, aggiungete sale e pepe macinato al momento, rimescolate bene il tutto e versate la minestra bollente sulle fette di pane.