

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.