

ZUPPE E MINESTRE

Minestra di broccoli con brodo di razza

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Lazio](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

Quadrucci di pasta per brodo
2 ali di razza
1 palla di broccoli romani
1 costa di sedano
1 cipolla
2 - 3 spicchi d'aglio
2 acciughe sotto sale
peperoncino
olio d'oliva
vino bianco
pomodori pelati o freschi
sale.

PREPARAZIONE

1 Preparare le ali dell'"arzilla" che vanno messe a bollire con sedano e cipolla.



2 Nel frattempo cimare i broccoli, pulire le acciughe sotto sale, tritare aglio e peperoncino.



3 Far soffriggere nell'olio l'aglio, le acciughe e il peperoncino.



4 Quando le acciughe cominciano a sciogliersi insaporirci i broccoli e spruzzare con vino bianco.



5 Aggiungere i pomodori,



6 poi il brodo dell'arzilla, coprire e cuocere a fuoco basso.



7 Intanto preparare i quadrucci di pasta.



8 Quando i broccoli saranno teneri buttare la pasta.

