

ZUPPE E MINESTRE

Minestra di fave

LUOGO: Europa / Italia / Sardegna

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

Fave fresche un po' mature
cavoli
patate
finocchi selvatici
erba cipollina

PREPARAZIONE

- 1 Far cuocere il lardo d'annata per circa mezz'ora; aggiungervi le fave, i cavoli, i finocchi e, successivamente, le patate tagliate a dadini e l'erba cipollina.
A fine cottura unirvi il cagliato sciolto nel brodo caldo o il formaggio fresco sbriciolato.
Aggiustate di sale e consumare la minestra dopo averla fatta riposare; accompagnarla con pan'e vresa.

Ricetta fornita dall'EPT di Nuoro

NOTE