

ZUPPE E MINESTRE

Minestra maritata (o pignato grasso)

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

GALLINA ½
PROSCIUTTO CRUDO anche qualche
cotenna - 150 gr
POLPA DI MANZO 500 gr
SALSICCIA DI MAIALE secca piccante -
150 gr
CAROTE 1
SEDANO 1 costa
CIPOLLE 1
PREZZEMOLO 1 ciuffo
CAVOLO VERZA 300 gr
SCAROLA 300 gr
BORRAGINE 300 gr
CICORIA 200 gr
BROCCOLI 300 gr
SALE

PREPARAZIONE

1 In una grande pentola mettere la gallina, il pezzo di carne, la salsiccia intera spellata, il prosciutto in un sol pezzo, le cotenne, carota, cipolla, sedano, prezzemolo e sale. Ricoprire d'acqua e far cuocere dolcemente come per il comune brodo. Lessare separatamente le varie verdure senza cuocerle troppo, scolarle e strizzarle in modo da eliminare tutta l'acqua possibile. Passare il brodo e immergervi le verdure cotte spezzettate, la salsiccia a fettine, il prosciutto, le cotenne, la carne e la gallina disossata, il tutto tagliato a pezzetti. Portare la minestra a bollore e lasciarla sobbollire per almeno due ore. La minestra dovrebbe riposare prima di essere consumata.