

ZUPPE E MINESTRE

Minestra maritata

LUOGO: Europa / Italia / Basilicata

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



INGREDIENTI

1 kg di scarole
verze
finocchi e cardi selvatici
sedano
100 g di cotenne
1 piedino
200 g di costato
osso della spalla o di prosciutto
1 pezzo di salsiccia o di pezzenta
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Mettete le cotenne e il piedino ben puliti in una pentola, insieme col costato e l'osso. Coprite d'acqua, salate, portate a ebollizione e fate cuocere per un'ora e mezzo circa. Mondate e lavate accuratamente le verdure, versatele nella pentola, aggiungete la salsiccia o la pezzenta e ultimate la cottura.

Servite caldissimo.