

ZUPPE E MINESTRE

Minestrone alle erbe

LUOGO: Europa / Italia / Sardegna

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



INGREDIENTI

lardo
fagioli
salsicce
cagliato in salamoia o formaggio fresco e
una grande varietà di erbe selvatiche scelte
e raccolte da persone esperte
nella stagione primaverile

PREPARAZIONE

1 Mettere i fagioli in acqua tiepida dalla sera precedente. Far cuocere il lardo con i fagioli, in acqua dolce, per oltre mezz'ora; aggiungere le erbe tagliate, già fatte sbollentare per qualche minuto, e le salsicce.

A fine cottura unirvi il formaggio fresco sbriciolato o il cagliato salato, sciolto nel brodo caldo fino a renderlo cremoso.

Consumare il minestrone dopo una mezz'ora accompagnandolo con "pan'e vresa"

Ricetta fornita dall'EPT di Nuoro

NOTE