

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di prosciutto e verdure

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [70 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Una zuppa che con due crostini di pane fa cena. La carne di maiale si sposa bene con l'amarognolo della cicoria. Un piatto semplice ed appagante come quelli della nonna.

INGREDIENTI

PROSCIUTTO FRESCO 200 gr

CICORIA 500 gr

PECORINO grattugiato -

CIPOLLE 1

SEDANO 1 costa

CAROTE 1

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE ½

BRODO VEGETALE 1 l

SALE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREPARAZIONE

1 Tagliate la carne a dadini piccoli, da 5 mm di lato.



2 Mondate e lessate la cicoria.



3 Mondate e tritate il sedano, la cipolla e la carota.



- 4 In una casseruola con dell'olio caldo, rosolate il battuto di odori ed il peperoncino, aggiungete la carne e continuate a cuocere per altri 5 minuti, a fiamma vivace, o fino a che la carne non abbia cambiato colore.



- 5 Tagliate grossolanamente la cicoria, lessata, aggiungetela nella casseruola della carne, mettete il brodo e lasciate cuocere a fiamma bassa per un'ora; regolate di sale.



6 Servite in tavola con del pecorino grattugiato.