

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di verdure alla Maiorchina

LUOGO: Europa / Spagna

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



INGREDIENTI

300 g di carne magra di maiale
100 g di sanguinaccio
qualche cipollotto
una manciata di prezzemolo
3-4 pomodori
300 g di verdura di stagione
(preferibilmente cavolo)
500 g di pane raffermo
1 cucchiaio di paprika
4 spicchi d'aglio
1/8 di litro di olio
sale.

PREPARAZIONE

1 In una casseruola fate soffriggere l'aglio nell'olio. Quando sarà quasi nero, toglietelo. Nel medesimo olio friggete la carne di maiale tagliata a pezzi e il sanguinaccio intero. Quando

la carne e il sanguinaccio saranno cotti ritirateli dal recipiente di cottura e metteteli da parte. Sempre nello stesso olio friggete i cipollotti tagliati a pezzi e il prezzemolo tritato. Aggiungete la paprika, i pomodori tagliati a tocchetti, e fate cuocere qualche minuto. Aggiungete la verdura. Coprite con acqua, salate, e fate cuocere a fuoco dolce per 45 minuti circa. Mettete il pane raffermo, tagliato a fette sottilissime, in un tegame di coccio,. Versate il brodo di verdura e carne sul pane. Unite quindi la verdura, la carne e il sanguinaccio sminuzzato. Irrorate con un poco di olio crudo. Fate scaldare sul fuoco, senza portare a ebollizione. Ritirate il tegame dal fuoco e lasciate riposare qualche minuto. Servite la preparazione nello stesso recipiente di cottura.