

ZUPPE E MINESTRE

Broccoli

LUOGO: Europa / Italia / Sardegna

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



INGREDIENTI

ossa spolpate o testa di maiale conservate
sotto sale
patate
broccoli
sale

PREPARAZIONE

- 1 Mettere a bagno, in acqua dolce, la testa o le ossa del maiale. Farle cuocere in acqua non salata per almeno due ore; unirvi le patate tagliate a grossi dadi e i broccoli. Aggiustare di sale e servire il tutto molto caldo. Nel brodo si può far ammorbidire la sfoglia esterna de "su pan'e vresa"

NOTE

Nome originale della ricetta: Sos bròculos. Ricetta fornita dall'EPT di Nuoro