

ZUPPE E MINESTRE

# Minestra col battuto

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [20 min](#)    COSTO:

[basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



La minestra con il battuto è una sinfonia di sapori forti a partire dal guanciale ad arrivare al pecorino!

## INGREDIENTI

GUANCIALE DI MAIALE 100 gr

CIPOLLE ¼

SPICCHIO DI AGLIO 1

PREZZEMOLO 1 ciuffo

SEDANO ½

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3

cucchiaini da tavola

PECORINO ROMANO 50 gr

BRODO DI CARNE 1,5 l

PASTA ALL'UOVO oppure pasta mista -

250

SALE

PEPE NERO

## PREPARAZIONE

1 Tritate finemente il guanciale, la cipolla, il prezzemolo e una costa di sedano.

Scaldate in una casseruola l'olio extravergine d'oliva e fatevi soffriggere la cipolla, il sedano, il guanciale ed il prezzemolo.





**2** Fate soffriggere a fuoco basso in modo tale che le verdure possano ammorbidirsi senza prendere troppo colore.

Quando le verdure risulteranno ben appassite, aggiungete tutto il brodo a disposizione e portate il tutto ad ebollizione.



**3** Non appena la minestra avrà spiccato bollore, unitevi la pasta e portate il tutto a cottura.



4 Servite la minestra con abbondante pecorino grattugiato.