

ZUPPE E MINESTRE

Minestra di cicoria

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Basilicata*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *100 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

CICORIA 1 kg
CARNE DI MAIALE 150 gr
SALSICCIA DI MAIALE 100 gr
BRODO VEGETALE 1,5 l
PARMIGIANO REGGIANO 40 gr
PECORINO ROMANO 30 gr
SALE
PEPE NERO
PANE CASERECCIO 8 fette

PREPARAZIONE

- 1** Pulite e sbollentate la cicoria in acqua salata, scolatela, strizzatela per eliminare l'eccesso d'acqua e tagliuzzatela in piccoli pezzi.



2 In una casseruola versate il brodo, unite la carne di maiale e la salsiccia e lasciate cuocere per un'ora e mezza.





3 Passato questo tempo, scolate le carni, tagliatele a pezzettini e rimettete il tutto nuovamente nel brodo.



4 Unite la cicoria e un pizzico di pepe, quindi fate riprendere bollore.



- 5 Suddividete le fette di pane nelle ciotole, versateci sopra la minestra e servite a tavola con una spolverata di parmigiano e pecorino mischiati.