

ZUPPE E MINESTRE

Minestra di cicoria

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 I

PARMIGIANO REGGIANO 40 gr

PECORINO ROMANO 30 gr

SALE

PEPE NERO

PANE CASERECCIO 8 fette

PREPARAZIONE

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



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





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.



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