

ZUPPE E MINESTRE

Minestra sporca della Nonna Martina

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 300 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

Fegatini
durelli
1 cipolla bionda
sedano
1 carota

PER IL BRODO

1 gallina ripiena
1 pezzo di cappello del prete da circa 1kg
cipolla
sedano
carote
sale q.b.

PREPARAZIONE

1 Frullate i dorelli insieme a cipolla, sedano e carota, soffriggete nel burro affinché venga ben tostato, aggiungete circa 2/3 lt di acqua calda e cuocete per circa 3/4 ore lentamente.

Lessate nel frattempo la gallina ed il manzo per 5 ore insieme alle verdure.

Sgrassate il brodo ottenuto dal lessato ed aggiungete alla base concentrata di fegatini.

Cuocete della pasta piccola tipo risone spolverate con parmigiano e servire.



2 Con il lessato preparate dei piatti da servire freddi.

