

ZUPPE E MINESTRE

Minestrone col lardo

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Sardegna*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

lardo d'annata
cavoli rapa
fagioli freschi
patate
cagliato in salamoia.

PREPARAZIONE

- 1 Cuocere il lardo in acqua dolce. A cottura avviata aggiungere i cavoli e i fagioli e, successivamente, le patate tagliate a dadi.
A fine cottura unirvi il cagliato sciolto in un po' di brodo caldo e aggiustare di sale.
Se si usano fagioli secchi occorre sbollentarli dalla sera precedente.

NOTE