

ZUPPE E MINESTRE

# Zuppa di prosciutto e verdure

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *20 min*    COTTURA: *70 min*    COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Una zuppa che con due crostini di pane fa cena. La carne di maiale si sposa bene con l'amarognolo della cicoria. Un piatto semplice ed appagante come quelli della nonna.

## INGREDIENTI

PROSCIUTTO FRESCO 200 gr

CICORIA 500 gr

PECORINO grattugiato -

CIPOLLE 1

SEDANO 1 costa

CAROTE 1

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE ½

BRODO VEGETALE 1 l

SALE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

## PREPARAZIONE

**1** Tagliate la carne a dadini piccoli, da 5 mm di lato.



**2** Mondate e lessate la cicoria.



**3** Mondate e tritate il sedano, la cipolla e la carota.



- 4 In una casseruola con dell'olio caldo, rosolate il battuto di odori ed il peperoncino, aggiungete la carne e continuate a cuocere per altri 5 minuti, a fiamma vivace, o fino a che la carne non abbia cambiato colore.



- 5 Tagliate grossolanamente la cicoria, lessata, aggiungetela nella casseruola della carne, mettete il brodo e lasciate cuocere a fiamma bassa per un'ora; regolate di sale.



6 Servite in tavola con del pecorino grattugiato.