

Minestra Maritata

Zuppa tradizionale ed antica ricca di verdure a foglia e carni, anticamente veniva cotta in una pignatta sul fuoco del camino.

È un piatto ricco e sostanzioso in cui carne e verdure si *“maritano”*. Da qui la denominazione che deriva proprio dal *“matrimonio”* tra i due ingredienti.



Preparazione:

1. Preparare un brodo con **osso di prosciutto, cotica, prosciutto di maiale, salsiccia secca forte, puntine, gallina e manzo grasso, cipolla, sedano e carota**. Fate cuocere a fuoco moderato finché i pezzi di carne non siano cotti. Tirare la carne col mestolo forato e tagliarla a pezzetti. Quindi sgrassare il brodo.
2. Lavare le verdure (**cicoria, scarola, broccoli in foglia, verza cappuccia, borragine**) e lessarle al dente. Insaporire le verdure con il brodo, a cottura quasi ultimata aggiungere i pezzetti di carne e far insaporire per una decina di minuti tutto insieme. Aggiustare eventualmente di sale e servire con formaggio grattugiato (**parmigiano misto a pecorino**).