

MINESTRA DI CICORIA E MAIALE

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di cicoria selvatica,
- 200 g di carne di coscia di maiale,
- 100 g di cervelatina (salsiccia fresca di Napoli),
- 100 cl di brodo,
- pane casereccio,
- formaggio pecorino grattugiato,
- sale.

Pulire e lavare la cicoria; lessarla in acqua bollente, scolarla e strizzarla.

In un coccio mettere la verdura, la carne, la salsiccia, il brodo; aggiustare di sale, coprire e cuocere a fuoco dolce per 2 ore.

Tostare il pane e disporlo nei piatti.

A cottura ultimata tagliare carne e salsiccia a fettine, riunirla alla minestra e versare sul pane.