

MINISTRONE SARDO

Ingredienti per 4 persone:

- 1,5 kg di verdura di stagione,
- 200 g di malloreddus,
- finocchio selvatico,
- olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- pepe in grani.

Pulita lavate e tagliate a pezzetti le verdure; mettetele in una pentola coperte d'acqua fredda.

Aggiungete un ciuffo di finocchio selvatico tritato, sale e una macinata di pepe.

Ponete sul fuoco per circa un ora e mezza; 30 minuti prima del termine di cottura del minestrone, unite i malloreddus.

Servite con un filo d'olio crudo.