

MINESTRA DELLA ZIA MARIANNA

Ingredienti:

- cipolla,
- carota,
- sedano,
- 100 g. di lardo (o altro condimento),
- 300 g. di sugo di pomodoro fresco,
- riso o pasta,
- prezzemolo,
- cerfoglio.

Fare un battuto con cipolla, carota, sedano, 100 g. di lardo (o altro condimento).

Mettete a colorire tutto in teglia e bagnate con 300 g. di sugo di pomodoro fresco.

Bollitura: 10 minuti. Aggiungete poi acqua per sei persone e, dopo altri 10 minuti di cottura, aggiungerete riso o pasta e, quando saranno cotti, una manciata di prezzemolo tagliato fine fine o, se ne avete, di cerfoglio.