
107. MINESTRA DI ERBE PASSATE

Prendete un mazzo di bietola, uno di spinaci, un cesto (cespo) di lattuga e uno spicchio di cavolo cappuccio. Alla bietola togliete le costole più grosse, trinciate tutte queste erbe all'ingrosso e tenetele per alcune ore nell'acqua fresca.

Fate un battuto con un quarto di cipolla e tutti gli odori, cioè, prezzemolo, sedano, carota e qualche foglia di basilico, oppure di aneto; mettetelo al fuoco con un pezzetto di burro e quando sarà ben colorito, versate sul medesimo le dette erbe alquanto grondanti, insieme con alcuni pomodori a pezzi e con una patata tagliata a fette. Condite con sale e pepe e lasciate bollire rimescolando spesso. Quando le erbe saranno ristrette, versate acqua calda e fatele cuocer tanto che divengano disfatte. Allora passatele per istaccio, sul quale rimarrà lo scarto di bucce e filamenti, e servitevi del sugo passato per cuocervi del riso o per bagnare una zuppa; ma prima assaggetelo, per aggiungere condimento, e specialmente del burro, che sarà quasi sempre necessario.

Le dette minestre servitele con parmigiano a parte, ma vi prevengo di non tenerle troppo dense onde non sembrino impiastri.