

PESTATA DI LARDO ALLA LOMBARDA

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di lardo
- 1 mazzetto di prezzemolo fresco
- 1 spicchio di aglio

Togliete la cotenna al lardo, tagliatelo quindi a piccoli pezzi e disponetelo sul tagliere di legno, insieme al prezzemolo di cui avrete scelto unicamente le foglioline più verdi.

Unite l'aglio grossolanamente schiacciato e tritate finemente con la mezzaluna o il coltellaccio da cucina.

Ponete questo battuto in una casseruola e fate soffriggere a fuoco moderato fino alla quasi completa liquefazione del grasso.

+ questa la base di quasi tutte le buone minestre lombarde, anche se altri componenti possono entrare di volta in volta in tante variazioni altrettanto tradizionali.