

Minestra di Pasqua



Esecuzione: Facile

Preparazione: 40

Cottura: 2h 20

Dosi per 6 persone

Prepara un mazzetto di erbe aromatiche e avvolgile in una garza, legala poi con dello spago. Riunisci la carne, il salame e la salsiccia in una pentola, aggiungi il mazzetto, la cipolla sbucciata, il vino, il concentrato di pomodoro e un pizzico di peperoncino; versa 1,5 l di acqua e sala leggermente; fai cuocere su fuoco basso per circa 2h. Quando il bollito sarà pronto, scola carne e salumi, tagliali a bocconcini, riuniscili in una casseruola, coprili di brodo, regola di sale e metti in frigo per 8 h.

Il giorno dopo, con una schiumarola, elimina tutto il grasso che sarà affiorato in superficie. Pulisci e scotta i cardoncelli in acqua bollente con poco sale; scolali molto al dente, sgocciolali molto bene e mettili nella casseruola con la carne e il brodo; rimetti su fuoco medio e cuoci per 15 circa, mescolando di tanto in tanto. Servi la minestra con fette di pane tostato.

Ingredienti per 6 persone

- 1 mazzetto aromatico (prezzemolo, timo, maggiorana e rosmarino)
- 300 g di petto di vitello
- 400 g di garretto di manzo
- 300 g di coda di maiale
- 200 g di salame napoletano
- 300 g di salsiccia napoletana piccante
- 1 cipolla
- 1,5 dl di vino bianco secco
- 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro
- 250 g di funghi cardoncelli
- 6 fette di pane
- sale e peperoncino