MINESTRA MARITATA

Ingredienti per 4 persone:

- 1/2 gallina
- 150 g di prosciutto crudo
- 500 g di polpa di manzo
- 150 g di salsiccia secca piccante
- alcune cotenne di prosciutto
- carota
- sedano
- cipolla
- prezzemolo
- 1 verza piccola
- 300 g di insalata scarola
- 300 g di borragine
- 200 g di cicoria
- 300 g di broccoli di natale
- sale

Ricetta natalizia.
In una grande pentola mettere la gallina, il pezzo di carne, la salsiccia intera spellata, il prosciutto in un sol pezzo, le cotenne, carota, cipolla, sedano, prezzemolo e sale.
Ricoprire d'acqua e far cuocere dolcemente come per il comune brodo.
Lessare separatamente le varie verdure senza cuocerle troppo, scolarle e strizzarle in modo da eliminare tutta l'acqua possibile.
Passare il brodo e immergervi le verdure cotte spezzettate, la salsiccia a fettine, il prosciutto, le cotenne, la carne e la gallina disossata, il tutto tagliato a pezzetti.
Portare la minestra a bollore e lasciarla sobbollire per almeno due ore.
La minestra dovrebbe riposare prima di essere consumata.