

Minestra prataiola

(pronta in circa 35 minuti)

Ingredienti per 4 persone:

gr. 400 di cicoria (anche selvatica), oppure denti di leone, oppure ortiche, una cipolla, 2 spicchi di aglio, 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva, 30 gr. di burro, 3 uova, 4 fette di pane casereccio, brodo, qualche cucchiaino di latte o panna, 2 grosse manciate di pecorino grattugiato, sale, pepe.

Procedimento:

mondare e lavare la verdura o le ortiche (ricordarsi in questo caso di usare guanti di gomma a protezione delle mani). Tagliuzzatela, poi scottatela per 5 minuti in acqua caldissima.

Tritate finemente la cipolla e l'aglio puliti in precedenza, metteteli in una casseruola con l'olio ed il burro, fate rosolare piano; poi aggiungete la verdura scolata e fatela stufare a fuoco lento per circa 10 minuti.

Aggiungete poi un litro abbondante di brodo caldo portate ad ebollizione e lasciate cuocere per circa 15 minuti a fiamma moderata.

Nel frattempo frullate le uova con qualche cucchiaino di latte o (panna), poco sale ed il pecorino grattato.

Tostate le fette di pane casereccio private della crosta e tagliate a metà per fare dei "crostoni" (questa operazione può essere fatta nel forno di casa, mettendo poi i crostoni in foglio di alluminio per preservarne la fragranza).

Incorporate alla minestra il composto di uova, pepate e fate cuocere pianissimo fino al limite del bollore. Servite la minestra tiepida, con i crostoni di pane.

Buon appetito!