



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Virtù



4 Persone

minestre Categoria

media Difficoltà

2 ore + 12 ore di ammollo Tempo

Attrezzatura : **due pentole**

Ingredienti

- 200 gr di cotiche di maiale
- 100 gr di prosciutto crudo
- 1 piedino di maiale
- 1 orecchio di maiale
- lardo
- 500 di fave e piselli
- 80 gr di fagioli
- 80 gr di ceci
- 80 gr di lenticchie
- indivia
- bietola
- spinaci
- sedano
- carote
- cipolle
- maggiorana
- menta
- aglio
- prezzemolo

pomodoro

- 200 gr di pasta
- pecorino grattugiato
- sale
- pepe

Preparazione Virtù

Passo 1.

Lasciare in ammollo fagioli ceci e lenticchie per 12 ore circa.

Passo 2.

Farli cuocere in acqua salata senza completare la cottura.

Passo 3.

Far saltare in pentola la cipolla con l'aglio il prezzemolo, l'indivia, la bietola, gli spinaci, sedano e carote.

Passo 4.

In un'altra pentola fate cuocere le carni ed il prosciutto.

Passo 5.

Fate rosolare il lardo insieme alla cipolla e l'aglio, aggiungete quindi il pomodoro tagliato a pezzettini.

Passo 6.

Versate il soffritto nella pentola con le verdure e quindi la carne insieme al brodo.

Passo 7.

Continuate la cottura e verso la fine aggiungete i legumi e la pasta.

Passo 8.

Condite con il pecorino grattugiato.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)