



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

## **Licurdia**



**4** Persone

**minestre** Categoria

**facile** Difficoltà

**40 minuti** Tempo

Attrezzatura : **una casseruola, una piastra**

### **Ingredienti**

- 4 finocchi
- pane
- olio extravergine d'oliva
- aglio
- prezzemolo
- sale

## **Preparazione Licurdia**

### **Passo 1.**

Pulite i finocchi e tagliateli in fette.

### **Passo 2.**

Fateli cuocere in una casseruola con acqua, olio, prezzemolo, aglio e sale.

### **Passo 3.**

Fate abbrustolire in una piastra il pane tagliato in fette.

### **Passo 4.**

Mettete il pane nei piatti e versatevi sopra, una volta cotta, la minestra.

#### **Note**

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