



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

Minestra con l'osso di prosciutto



4 Persone

minestre Categoria

facile Difficoltà

40 minuti Tempo

Attrezzatura : **una pentola**

Ingredienti

- 2 ossa di prosciutto con carne
- 2 cotenne di prosciutto
- 4 patate
- 200 gr di fagiolini
- olio extravergine d'oliva
- aglio
- cipolla
- prezzemolo
- basilico
- sedano
- peperoncino
- sale

Preparazione Minestra con l'osso di prosciutto

Passo 1.

Pulite le cotiche e tagliatele a pezzetti e rompete gli ossi in un paio di pezzi.

Passo 2.

Tagliate le verdure.

Passo 3.

Bollite in una pentola e le verdure insieme alle ossa e alle cotiche con un po' d'olio ed un pizzico di sale.

Note

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