



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

Minestra 'Mmaretata



4 Persone

minestre Categoria

media Difficoltà

2 ore Tempo

Attrezzatura : **due pentole**

Ingredienti

- 300 g di guanciale e orecchio di maiale
- 200 g di tracchiulle (puntine di maiale)
- 100 g di muscoletto
- 50 g di lardo
- 1 osso di prosciutto
- 1 cipolla
- 150 g di patate
- 1/2 di verza
- 1/2 di cappuccia
- 300 g di scarole
- 150 g di borragine
- 300 g di cicoria
- 100 g di pomodorini
- sedano
- parmigiano
- peperoncino
- sale

Preparazione Minestra 'Mmaretata

Passo 1.

Eliminare i peli dal guanciale e dall'orecchio del maiale passandoli sul fuoco.

Passo 2.

Mettete in una pentola con acqua le carni, i pomodorini, la cipolla ed il sedano.

Passo 3.

Fate cuocere per circa 1 ora e mezza.

Passo 4.

In una pentola a parte sbollentate le verdure, unitele quindi alla carne dopo averle scolate.

Passo 5.

A cottura ultimata tagliate la carne a pezzi e servite condendo con peperoncino e parmigiano.

Note

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