



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

## *Minestra maritata*



**4** Persone

**secondi** Categoria

**facile** Difficoltà

**15 minuti preparazione, 1 ora e 30 cottura** Tempo

Attrezzatura : **una pentola**

### **Ingredienti**

- 1kg di verze, scarole, cardi, finocchi e sedano
- 100 gr di costato
- 100 gr cotenne
- 1 piedino
- 1 pezzo di salsiccia
- sale

### **Preparazione Minestra maritata**

#### **Passo 1.**

Lasciate cuocere in una pentola con dell'acqua il costato, le cotenne ed il piedino per 1 ora e 30.

#### **Passo 2.**

Lavate quindi le verdure ed aggiungetele alle altre carni insieme alla salsiccia.

#### **Passo 3.**

Completate la cottura.

## Note

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