MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE002688 - Ricetta d'Autore
Registrata in data 14 Dic 2018 alle ore 11:00
da GIUSEPPINA AIESE

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

La minestra maritata del buongustaio

La minestra maritata è un tipico piatto di origine campana, in genere preparata secondo la più stretta tradizione napoletana per pranzi festivi, quali quelli in occasione di Natale e Pasqua. E così, sulle tavole delle famiglie, nei giorni di festa gli ingredienti di carne e verdura si "maritano", partecipando insieme alla minestra.

Tempo di preparazione: 4 ore

Ingredienti per 4 persone

Per il brodo:
1/2 kg di corazza
n. 1 gallina da 1 Kg
n. 2 patate
n. 2 carote
n. 2 cipolle
n.1 gambo di sedano
pomodorini
sale q.b.
olio extravergine

Per la minestra 7 tipi di verdura:
cicoria
scarolina
borraggine
broccoletti neri
verza
scarola
bietola
un abbondante spolverata parmigiano o pecorino

Preparazione

Mettere la carne e gli ortaggi in un pentolone colmo d'acqua e lasciare cuocere il tutto a fiamma vivace fino all' ebollizione per poi abbassare la fiamma e cuocere circa 3 ore. Quando il brodo sarà pronto togliere la carne, farla raffreddare e tagliare a tocchetti, filtrare il brodo e rimettervi la carne dentro, lavare le verdure elencate e lessarle in acqua, scolarle bene e unirle al brodo (maritata) e far cuocere il tutto ancora per un' oretta poi servirla bollente con un po' di parmigiano o pecorino.