

2. MINESTRA DI COSTE DI LATTUCA



Procedimento: lavare e sfogliare la lattuga, tenendo da parte i cuori, tagliare a pezzetti le coste e il pedone. Soffriggere la cipolla nello strutto, unire la lattuga tritata, il prosciutto a cubetti e lo zafferano. Una volta appassito aggiungere il brodo e lasciare cuocere 30 minuti. Regolare di sale, un cucchiaino di Agresto e servire con prezzemolo e basilico a piacere (a cura di Giovanni Matteucci, Trattoria Da Noemi).

Piglia i costoni, e piedi di lattuca, e mondali benissimo, taglia via tutto il duro in pezzoli minuti, Poi mettili a bogliere nel buon brodo, con un poco di buono persuto, o carne salata, secondo la quantità di che vuoi fare, e un poco di lardo pesto, e falli bogliere come faresti le zucche, e poi che seranno quasi cotte mettili un poco di prasomeli (prezzemolo), e un poco di basilico al tempo suo dentro, e un pochetto di zaffrano che pareranno zucche naturali, e un poco di agresto non li disdira niente, e se li porrai dentro anchora la cipolla pista serà meglio. (Messisbugo)



VIDEO DELLA
PREPARAZIONE
DI QUESTA RICETTA

ATTRAVERSA I TUOI SENSI
ACROSS YOUR SENSES

2. SOUP OF LETTUCE STALKS



Procedure: wash and peel the lettuce, keeping the central part aside, cut the ribs and the foot into small pieces. Fry the onion in the lard, add the chopped lettuce, the diced ham and the saffron. Once wilted, add the broth and cook for 30 minutes. Season with salt, a teaspoon of Agrest and serve with parsley and basil to taste (edited by Giovanni Matteucci, Trattoria Da Noemi).

Piglia i costoni, e piedi di lattuca, e mondali benissimo, taglia via tutto il duro in pezzoli minuti, Poi mettili a bogliere nel buon brodo, con un poco di buono persuto, o carne salata, secondo la quantità di che vuoi fare, e un poco di lardo pesto, e falli bogliere come faresti le zucche, e poi che seranno quasi cotte mettili un poco di prasomeli (prezzemolo), e un poco di basilico al tempo suo dentro, e un pochetto di zaffrano che pareranno zucche naturali, e un poco di agresto non li disdira niente, e se li porrai dentro anchora la cipolla pista serà meglio. (Messisbugo)



VIDEO OF THE
PREPARATION
OF THIS RECIPE

ATTRAVERSA I TUOI SENSI
ACROSS YOUR SENSES