



MANDRAROSSA

Paola Ognibene – Menfi, Sicilia

Minestra di scarola

Primo

Ingredienti:

- spaghetti
- scarola
- salsa di pomodoro
- cipolla
- 1 patata
- olio q.b.
- sale q.b.
- pecorino grattugiato

Preparazione:

In una pentola portare ad ebollizione abbondante acqua salata con un po' di salsa di pomodoro crudo, unire la scarola private dalle foglie più dure, ben lavata e tagliuzzare una cipolla di piccole dimensioni allo stesso modo della verdura. Aggiungere a metà cottura una patata di medie dimensioni tagliarla a dadini. Chiudere la pentola con il coperchio e riportare ad ebollizione. Sminuzzare intanto gli spaghetti, in seguito mettere la verdura che ultimerà la cottura. Spegner il fuoco, regolare la quantità di brodo desiderato, aggiungere un filo di olio e una mangiata di pecorino grattugiato.

Abbinamento:

Mandarossa Costadune Grecanico

www.mandarossa.it



Mandarossa Copyright - Riproduzione Riservata - Foto Gio Martorana
