

Mnesta d'erbe (Minestra di erbe)

Mnesta d'erbe (Minestra di erbe)

Ingredienti:

vercugniu (spinaci selvatici);
gitulle (acitelle);
garse (ortiche);
primule;
lenga buine (erba lingua bovina);
sicoria di pra (tarassaco);
patate;
burro;
sale;
latte;
riso o pasta di risone.

Preparazione:

Far bollire acqua e sale, aggiungere il burro, le patate e tutte le erbe, tagliate precedentemente finissime. Far bollire il tutto per un'ora circa, schiacciare le patate e aggiungere ½ litro di latte un pugno di riso o di pasta fatta a risone. Lasciare cuocere per 10 minuti circa.