

Minestra strinta - Bietole



Ingredienti per 4 persone:

- *Bietola, borragine, cardi nelle stesse proporzioni*
- *Patate*
- *Olio extra vergine di oliva*
Classicus
- *Sale*
- *Cipolla*

PROCEDIMENTO:

Lessa le verdure.

A parte lessa le patate e schiacciale con la forchetta. Fai soffriggere abbondante cipolla in un poco d'olio.

Aggiungi le verdure tagliate finemente e le patate e il sale fino a cottura.

Aggiungi un po' di peperoncino prima di servire.