

ZUPPE E MINESTRE

Minestra alla genovese

Tradizione: Provincia di Genova, Liguria

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Insalata lattuga	1 cespo
Uova	4
Borraggine	1 mazzo
Cipolline	2
Aglio	2 spicchi
Basilico	2 rami
Prezzemolo	1 ciuffo
Formaggio grana	50 g
Brodo	100 cl
Burro	30 g
Olio d'oliva	2 cucchiari
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 In una terrina sbattete le uova con una presa di sale, una macinata di pepe, il grana grattugiato, il basilico e il prezzemolo tritati.
- 2 Mondate e lavate la lattuga e la borraggine, poi tagliatele a liste sottili; tritate le cipolline e 2 spicchi d'aglio mondati.
- 3 Fate stufare le verdure in 2 cucchiari di olio e 30 g di burro per 10 minuti, salate e pepate, poi levate dal fuoco e unite tutto alle uova.
- 4 Versate la preparazione in uno stampo imburrato, in uno strato di un paio di cm cuocete a bagnomaria, in forno a 200 gradi per 35 minuti.
- 5 Tagliate il composto a dadini, distribuitelo in 4 tazze e coprite con brodo bollente.