Scritto da chiara chiaramonte
Martedì 29 Novembre 2011 00:29 -



Avete presente il minestrone di verdure?
Avete presente quando lo dimenticate sul fuoco e si brucia?
Bene, a Palermo si dice che il minestrone s'appigghiò!
In questo caso che si fa quindi con tutte 'ste verdure carbonizzate?
Quelle che ormai fanno parte della pentola si lasciano lì sul fondo.
Quelle che stanno sopra e non si sono bruciate le recuperiamo, lanciandole in padella e arriminandole (mescolandole) con un uovo e un po' di formaggio!

Così il nostro minestrone appigghiato si trasforma in verdure in padella!
Olè.

Ovviamente il trucco è non svelare a nessuno il segreto dell'appigghio e della soluzione, ma porre con nonchalance il piatto come se fosse tutto programmato.

E chiaramente recuperate la pentola e cacciate via l'odore di bruciato!

Buon appetito!