#### Fjfgjfg

***IL PRATO… A TAVOLA!***

**INGREDIENTI:**

* 1 cipollotto/ cipolla
* 0,5 kg di erbe di campo (ambretta, bistorta, dente di leone, farinello, malva, ortica, piantaggine, foglie di pratolina, primula, trifoglio, viola…)
* mezza costa di sedano
* 1 patata
* sale q.b.
* 5 cucchiai olio di oliva

**PREPARAZIONE:**



1. Pulite le erbe di campo, privatele delle foglie deteriorate e lavatele sotto l'acqua corrente.
2. Versate le erbe in una casseruola con la patata tagliata a pezzi, il cipollotto, il sedano e il sale. Aggiungere un litro e mezzo d’acqua e far cuocere a fiamma moderata per 45 minuti.
3. Se piace, soffriggere alcune fette di pane casareccio nel burro. Poi impiattare la minestra di campo aggiungendo le fette di pane.

 ***Buon appetito!***