



## 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.

[www.comune.locana.to.it](http://www.comune.locana.to.it)