



Battuto alla romana

[Del 04/11/2006 | Sezione: [Condimenti](#) | Categoria: [Per primi piatti](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 1 costa di sedano, 100 g di lardo, 1 cipolla, prezzemolo

Tritate gli ingredienti con un grosso coltello. Poi soffriggeteli lentamente mescolando sovente. E' la base di quasi tutte le minestre della cucina romana. In alcuni casi è possibile sostituire il lardo con del guanciale o del grasso di prosciutto crudo.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]