Ingredienti:
Un chilo e mezzo di verdure miste, osso di vitello,(si può aggiungere osso di prosciutto crudo e cotenne di maiale), cipolla, sedano, lardo, formaggio pecorino.

Preparazione:
Preparare tre litri abbondanti di brodo di carne con le ossa, cipolla sedano. Quando il brodo è pronto, filtrarlo e mettere a cuocere nello stesso brodo, a fuoco lento, le verdure, in precedenza pulite e lavate. Mentre le verdure si stanno cuocendo, tritare il lardo e riscaldarlo in modo che soffrigga leggermente, sciogliendosi. Condire le verdure e il brodo, ancora nella pentola servita per la cottura, con il lardo soffritto e con una metà del formaggio grattugiato, mescolando vigorosamente Suddividere nei piatti di portata, spolverizzando ancora con il pecorino rimasto. C'è chi usa arricchire il gusto già forte di questo piatto aggiungendo al brodo delle cotenne di maiale.