

ZUPPE E MINESTRE

Minestrone alla genovese con verdure

Tradizione: Provincia di Genova, Liguria

DOSI

6 persone

■ Ingredienti per 6 persone

Fagioli freschi sgusciati	100 g
Cavolo	1/2
Fagiolini	200 g
Pomodori	3
Zucchine	3
Funghi secchi	15 g
Melanzana	1
Riso (o pasta tipo pasta corta)	80 g
Formaggio grattugiato	
Pesto	
Olio d'oliva	3 cucchiaini
Sale	

■ Preparazione

- 1 Mettete in circa due litri d'acqua leggermente salata i fagioli e tutte le verdure tagliate a pezzetti irregolari, aggiungete pochissimi funghi secchi prima tenuti a bagno in acqua tiepida e poi tritati, tre cucchiaini colmi d'olio.
- 2 Lasciate sobbollire lentamente per 2 ore abbondanti. All'ultimo momento unite il riso (o la pasta) e portate a cottura. Togliete dal fuoco. Aggiungete il pesto e mescolate.
- 3 Servite ben caldo con formaggio grattugiato al momento. Questo minestrone è buono anche freddo.
- 4 In tal caso l'unica variante rispetto alla ricetta è quella di non aggiungere olio nella cottura e lasciarlo raffreddare a temperatura ambiente. Soltanto al momento di servirlo conditelo con un filo d'olio.
- 5 Vini di accompagnamento: Riviera Ligure Di Ponente Pigato DOC, Collio Tocai DOC, Sannio Beneventano Falanghina DOC.