

ZUPPE E MINESTRE

Minestrone alla milanese

Tradizione: Provincia di Milano, Lombardia

DOSI

6 persone

■ Ingredienti per 6 persone

Lardo	40 g
Riso	100 g
Pomodori	3
Carote	2
Patate	3
Zucchine	2
Piselli sgusciati	200 g
Verza	1/2
Fagioli borlotti freschi sgusciati	100 g
Aglione	1 spicchio
Salvia	
Cipolla	
Sedano	1 costa
Basilico	
Prezzemolo	1 ciuffetto
Formaggio grattugiato	abbondante
Olio d'oliva	2 cucchiai
Sale	

■ Preparazione

- 1 Tritate finemente il lardo insieme a uno spicchio d'aglio e un po' di cipolla; quando il composto è morbido aggiungete un ciuffetto di prezzemolo e una costa di sedano.
- 2 Tranne i piselli e la verza, mettete nella pentola tutte le verdure spezzettate, i pomodori spellati e privati dei semi e tagliati a cubetti, due cucchiai d'olio, il trito di lardo e versate due litri abbondanti d'acqua.

- 3 Salate, portate a bollore a fuoco vivace, abbassate la fiamma e continuate a cuocere a calore molto basso per almeno 2 ore.
- 4 Quindi aggiungete i piselli e la verza grossolanamente tritata o spezzettata e, dopo un quarto d'ora, il riso che richiede circa 18 minuti di cottura.
- 5 Mescolate ogni tanto. Il minestrone deve riuscire piuttosto denso e dopo servitelo con abbondante formaggio grattugiato. Ottimo caldo, ma anche tiepido oppure freddo d'estate.
- 6 Vini di accompagnamento: Sancolombano DOC, Colli Perugini Rosso DOC, Montepulciano D'Abruzzo "Cerasuolo" DOC.