

ZUPPE E MINESTRE

Minestrone alla pugliese

Tradizione: Puglia

DOSI

6 persone

Ingredienti per 6 persone

Cime di rapa	900 g
Cipolle	2
Pasta tipo tortiglioni	150 g
Formaggio pecorino grattugiato	
Peperoncino in polvere	
Olio d'oliva	5 cucchiaini
Sale	
Pepe	2 pizzichi

Preparazione

- 1 Possibilmente scegliete le cime di rapa che abbiano le cimette in fiore perché sono più saporite. Lessatele in acqua salata per una decina di minuti, poi separate i gambi dai fiori.
- 2 Tritate i gambi insieme con le cipolle, mettete il trito in una pentola e insaporitelo con tre cucchiaini d'olio, un pizzico di pepe e un po' di peperoncino.
- 3 Dopo 5 minuti versate un litro e mezzo d'acqua calda e fate sobbollire per un'ora e tre quarti. Quindi, immergetevi la pasta, mescolate e unite i fiori delle cimette.
- 4 Mescolate e portate a cottura. Spegnete. Cospargete di pecorino, mescolate bene e fate riposare il minestrone per alcuni minuti.
- 5 Insaporite con un altro pizzico di pepe e di peperoncino, due cucchiaini d'olio crudo e servitelo. Vini di accompagnamento: Trentino Lagrein Rosato DOC, Parrina Rosato DOC, Castel Del Monte Rosato DOC.