

ZUPPE E MINESTRE

Minestrone alla Toscana

Tradizione: Toscana

DOSI

6 persone

■ Ingredienti per 6 persone

Fagioli toscanelli	100 g
Riso	80 g
Insalata scarola	1 cespo
Pomodoro	1
Carota	1
Zucchini	1
Porro	1
Cipolla	1
Sedano	
Alloro	1 foglia
Rosmarino	1 rametto
Prezzemolo tritato	1 cucchiaio
Formaggio grattugiato	
Olio d'oliva	4 cucchiai
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 Tenete a bagno i fagioli per una notte. Cuoceteli per circa 2 ore in acqua salata non troppo abbondante, cui avete aggiunto un rametto di rosmarino e una foglia d'alloro da eliminare a cottura ultimata.
- 2 Passate metà dei fagioli al frullatore e versate nella pentola dei fagioli interi. In un tegame soffriggete in quattro cucchiai d'olio cipolla, sedano, carota e prezzemolo tritati.
- 3 Poi aggiungete scarola, pomodoro spellato e privo di semi, zuccina, la parte bianca del porro, grossolanamente tritati, lasciate stufare per una decina di minuti e unite il tutto ai fagioli.

- 4 Regolate sale e pepe. Aggiungete acqua calda se occorre. Portate a bollore e cuocetevi il riso al dente. Servite con formaggio grattugiato a parte.
- 5 Vini di accompagnamento: Bardolino DOC, Chianti Colli Aretini DOCG, Regaleali Rosato IGT Di Sicilia.