

## ZUPPE E MINESTRE

# Minestrone della westfalia

Origine: Germania, Germania (Westfalia)

DOSI

**4 persone**

## Ingredienti per 4 persone

|                 |             |
|-----------------|-------------|
| Fagioli bianchi | 200 g       |
| Speck magro     | 250 g       |
| Speck grasso    | 250 g       |
| Fagiolini       | 300 g       |
| Carote          | 300 g       |
| Patate          | 300 g       |
| Mele renette    | 200 g       |
| Pere            | 200 g       |
| Cipolle         | 2           |
| Burro           | 30 g        |
| Sale            |             |
| Pepe            |             |
| Cipolle tritate | 1 cucchiaio |

## Preparazione

- 1 Mettere a bagno la sera prima i fagioli bianchi in 2 litri d'acqua. Il giorno successivo far cuocere i fagioli nell'acqua di ammollo, insieme con lo speck mezzo grasso e mezzo magro, per circa 60-70 minuti.
- 2 Pulire i fagiolini e le carote, pelare le patate, tagliare a fette carote e patate e unirle con i fagiolini ai fagioli e allo speck già preparati. Far cuocere per altri 30 minuti.
- 3 Aggiungere nella pentola le mele e le pere sbucciate e tagliate a fette. Proseguite la cottura per altri 30 minuti. Tagliate a piccoli pezzi le cipolle, farle dorare nel burro e aggiungerle al minestrone.
- 4 Insaporire con sale e pepe e servire dopo averlo cosperso di prezzemolo.