

## ZUPPE E MINESTRE

# Minestrone rustico alla lombarda

Tradizione: Lombardia

DOSI

**4 persone**

## ■ Ingredienti per 4 persone

|                     |             |
|---------------------|-------------|
| Ceci                | 100 g       |
| Fagioli bianchi     | 100 g       |
| Mais                | 1/2 scatola |
| Carota              | 1           |
| Cipolla             | 1           |
| Sedano              | 1 costa     |
| Aglio               | 1 spicchio  |
| Alloro              | 1 foglia    |
| Rosmarino           | 1 rametto   |
| Olio d'oliva        |             |
| Sale                |             |
| Pepe nero           |             |
| Pasta tipo ditalini | 100 g       |

## ■ Preparazione

- 1 Lasciate a bagno, separatamente, i ceci ed i fagioli per una notte intera, isolateli dal loro liquido, metteteli in una casseruola e lessateli per circa 2 ore in acqua calda.
- 2 Tritate la cipolla con la carota, il sedano e l'aglio; rosolate in un poco d'olio, a fuoco dolce, aggiungete i fagioli, i ceci ed il mais, lasciate insaporire, unite l'alloro ed il rosmarino, coprite con un litro e mezzo di brodo, salate, pepate e cuocete a fuoco lento per circa 30 minuti.
- 3 Versate ora la pasta. cuocete per altri 15 minuti, mescolando di tanto in tanto, quindi servite il minestrone con un filo di olio d'oliva e pepe nero grattugiato fresco.