

ZUPPE E MINESTRE

Minestrone valdostano

Tradizione: Valle d'Aosta

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Riso	200 g
Verza	60 g
Patate	2
Piselli	40 g
Carote	150 g
Sedano	1
Porro	1
Insalata lattuga	1 cespo
Pancetta tesa	40 g
Burro	30 g
Brodo di carne	150 cl
Zucchero	1 pizzico
Sale	1 pizzico

■ Preparazione

- 1 Fate rosolare nella pentola la pancetta tagliata a dadetti con il burro, poi metteteci le patate, le carote, le rape e i porri tutti tagliati a rondelle o pezzetti e, mescolando, lasciate soffriggere un po' perché si insaporiscano.
- 2 Versateci quindi il brodo e fatelo bollire per 10 minuti circa. Nel frattempo tagliate lattuga e verza a listelle e, con i piselli, mettete tutto nella pentola, facendo cuocere per un'ora circa, dopodiché gettatevi il riso con un pizzico di sale e di zucchero portando a cottura.
- 3 Un pezzettino di burro finale non guasta, così come l'eventuale formaggio grana grattugiato o addirittura un po' di fontina valdostana in sottili scagliette.