



Minestrone

Minestrone



- 1 cipolla secca
- 1 bicchiere di fagioli
- 1 bicchierino di olio vegetale
- 1 porro medio
- 3 foglie di cavolo
- Mezzo mazzetto di prezzemolo
- 1 foglio di sedano
- 2 spicchi di aglio
- 1 cucchiaio salsa di pomodoro
- 1 bicchiere di pasta
- 7 - 8 bicchieri brodi oppure le acque
- 2 cucchiaini di sale
- mezzo cucchiaino di pepenero
- Per la sopra;
- 1 bicchiere formaggio bianco grattugiato

Nella pentola si mettono olio vegetale, cipolla, prezzemolo macinato, foglio di sedano e aglio pestati. Si arrossiscono sul fuoco medio finché la cipolla diventa trasparente.

Sopra si aggiunge la salsa di pomodoro. Dopo qualche miscelamento sopra si aggiunge brodo oppure l'acqua. Si aggiungono sale e pepenero poi si lascia a bollire.

In questo momento metà dei fagioli si prende e si pasta bene diventano com'è purè. le foglie di cavolo si bolliscono e poi si tagliano in quadrate. Pasta si si pasta e si diventano piccoli.

Nel minestrone bollente si aggiungono fagioli, fagioli pestati, le foglie di cavolo tagliate e bollite, e i porri macinati così si bolliscono per 15 minuti insieme.

Si aggiungono le paste pestate, il fuoco si trasforma a basso, si cucina ancora per 15 - 20 minuti. Si toglie dal fuoco.

Si mettono nelle tazze da servire e sopra si pizzica il formaggio a bianco grattugiato.

Nota: Minestrone è una ricetta di minestrone italiana stile di Toscana.