MINESTRONE SEMPLICE

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g. di fagioli borlotti lessati,
- 200 g. di cavolo nero (o di spinaci),
- una zucchina,
- una cipolla,
- una carota,
- un cuore di sedano,
- 100 g. di polpa di pomodoro,
- grana,
- 2 dadi,
- olio,
- sale,
- pepe.

Tritate la cipolla sbucciata, la carota raschiata e lavata, il sedano mondato e lavato.
Raccogliete il trito in una pentola, aggiungete 3 cucchiai di olio e fatelo soffriggere.
Aggiungete la polpa di pomodoro, lasciatela insaporire e unite 2 litri di acqua.
Appena avrà raggiunto l'ebollizione aggiungete le foglie di cavolo (o spinaci) mondate, lavate e tagliate a listarelle, la zucchina lavata e tagliata a dadini, i fagioli metà passati al mixer e metà interi e i dadi.
Coprite e cuocete per 50 minuti.
A fine cottura salate, pepate, condite con olio e grana.