# MINESTRA PAESANA

Ingredienti per 4 persone:

- 200 grammi di fagioli borlotti secchi,
- 100 grammi di orzo perlato,
- 200 grammi di zucca gialla già pulita,
- 1 cipolla,
- 1 rametto di rosmarino,
- 1/2 litro di brodo vegetale,
- 4-5 cucchiai di olio extravergine d'oliva,
- sale.

Mettete i fagioli in una ciotola piena di acqua e lasciate a bagno una notte.
Toglieteli e fateli cuocere in un tegame con dell'acqua salata e un rametto di rosmarino per un'ora.
Una volta cotti togliete i fagioli dal fuoco e scolateli.
Nel frattempo tagliate la zucca in piccolo pezzi.
Tritate la cipolla.
In un tegame mettete due cucchiai di olio e ponetelo sul fuoco.
Fate scaldare l'olio, a fuoco lento, e poi aggiungete nel tegame la cipolla tritata e i pezzettini di zucca.
Fate cuocere, sempre a fuoco lento, per circa 10 minuti la zucca e la cipolla.
Poi aggiungete il brodo vegetale.
Mettete un pizzico di sale, coprite con un coperchio e lasciate cuocere a fuoco lento per altri 10 minuti.
A questo punto la zucca sarà cotta.
Quindi mettetela in un passaverdure e passatela fino a ottenere una crema.
Poi rimettete la crema di zucca di nuovo nel tegame.
Aggiungete due mestoli di acqua calda, i fagioli sgocciolati e infine versate l'orzo perlato.
Fate cuocere per altri 20 minuti.
Poi spegnete il fuoco e aggiungete un filo di olio crudo.