MINESTRONE DI MALTAGLIATI

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

- 200 g di farina più quella necessaria per stendere la sfoglia,
- sale,
- 2 uova.

Per il minestrone:

- 50 g di pancetta,
- una cipolla,
- 2 spicchi d'aglio,
- 40 g di burro,
- 100 g di cotenna di maiale,
- 3 carote,
- 2 costole di sedano,
- quattro patate,
- 2 zucchine,
- quattro pomodori,
- 200 g di fagioli di Spagna freschi,
- sale,
- pepe,
- 2 litri di brodo,
- mezza verza,
- 200 g di bietoline,
- 50 g di pecorino.

Ponete la farina a fontana sulla spianatoia, spolverizzatela di sale, rompetevi nel mezzo le uova e fate la pasta.
Preparate un battuto di pancetta, cipolla e aglio e fatelo appassire in una casseruola alta con il burro.
Scottate la cotenna sul fuoco per liberarla dalla peluria, lavatela in acqua calda, affettatela sottilmente e buttatela nel recipiente.
Pulite, lavate e tagliate a dadini le carote, il sedano, le patate, le zucchine e i pomodori ed uniteli agli altri ingredienti, aggiungendo anche i fagioli sgranati.
Rimestate, lasciate rosolare per qualche minuto, quindi regolate di sale e di pepe e coprite con il brodo caldo.
Pulite la verza e le bietoline, lavatele, tagliuzzatele grossolanamente ed unitele al minestrone.
Fate cuocere per 1 ora.
Intanto stendete la sfoglia e ricavatene i maltagliati: buttateli nel minestrone e fateli cuocere al dente, aggiungendo altro brodo caldo, se necessario.
Trasferite il minestrone nella zuppiera di servizio, cospargetelo di pecorino e portatelo in tavola.