MINESTRA DI MAIALE E FAGIOLI

Ingredienti per 6 persone:

- 1 stinco di maiale di g di 400,
- 300 g di fagioli borlotti secchi,
- 200 g di spalla di maiale,
- 150 g di trito di sedano, carota, cipolla,
- 120 g di cotenne di maiale,
- 1 pezzetto di gambuccio di prosciutto,
- alloro,
- chiodi di garofano,
- 2 spicchi di aglio,
- erba cipollina,
- prezzemolo,
- cipolla,
- concentrato di pomodoro,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe nero in grani.

Mettete i fagioli in ammollo per una notte in acqua fredda e, al momento di cuocerli, scolateli e trasferiteli in una casseruola insieme con il gambuccio di prosciutto, la spalla, lo stinco, una foglia d'alloro, alcuni grani di pepe, un pizzico di sale e mezza cipolla steccata con alcuni chiodi di garofano.

Aggiungete tanta acqua fino a coprire gli ingredienti, quindi portate su fuoco moderato e fate cuocere, coperto per circa un'ora e 30 minuti.

Intanto, separatamente, lessate le cotenne in abbondante acqua, aromatizzata da alloro, cipolla e chiodi di garofano.

Trascorso il tempo indicato, preparate un soffritto con 2 spicchi d'aglio, il trito di verdure e 2 cucchiaini d'olio.

Aggiungete circa un terzo dei fagioli passati al passaverdura con tutto il loro brodo di cottura, i restanti interi, una punta di concentrato, le cotenne lessate e un trito di prezzemolo ed erba cipollina.

Correggete di sale e di pepe, spegnete dopo circa 10 minuti, poi servite.