

MINISTRONE ALLA GENOVESE CON VERDURE E PESTO

Ingredienti per 6 persone:

- 100 g di fagioli freschi sgusciati,
- 1/2 cavolo,
- 200 g di fagiolini,
- 3 pomodori,
- 3 zucchine,
- 15 g di funghi secchi,
- 1 melanzana,
- 80 g di riso (o pasta tipo pasta corta),
- formaggio grattugiato,
- pesto,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale.

Mettete in circa due litri d'acqua leggermente salata i fagioli e tutte le verdure tagliate a pezzetti irregolari, aggiungete pochissimi funghi secchi prima tenuti a bagno in acqua tiepida e poi tritati, tre cucchiaini colmi d'olio.

Lasciate sobbollire lentamente per 2 ore abbondanti.

All'ultimo momento unite il riso (o la pasta) e portate a cottura.

Togliete dal fuoco.

Aggiungete il pesto e mescolate.

Servite ben caldo con formaggio grattugiato al momento.

Questo minestrone è buono anche freddo.

In tal caso l'unica variante rispetto alla ricetta è quella di non aggiungere olio nella cottura e lasciarlo raffreddare a temperatura ambiente.

Soltanto al momento di servirlo conditelo con un filo d'olio.