

MINISTRONE ALLA MILANESE

Ingredienti per 6 persone:

- 40 g di lardo,
- 100 g di riso,
- 3 pomodori,
- 2 carote,
- 3 patate,
- 2 zucchine,
- 200 g di piselli sgucciati,
- 1/2 verza,
- 100 g di fagioli borlotti freschi sgucciati,
- 1 spicchio di aglio,
- salvia,
- cipolla,
- 1 costa di sedano,
- basilico,
- 1 ciuffetto di prezzemolo,
- abbondante formaggio grattugiato,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale.

Tritate finemente il lardo insieme a uno spicchio d'aglio e un po' di cipolla; quando il composto è morbido aggiungete un ciuffetto di prezzemolo e una costa di sedano.

Tranne i piselli e la verza, mettete nella pentola tutte le verdure spezzettate, i pomodori spellati e privati dei semi e tagliati a cubetti, due cucchiaini d'olio, il trito di lardo e versate due litri abbondanti d'acqua.

Salate, portate a bollore a fuoco vivace, abbassate la fiamma e continuate a cuocere a calore molto basso per almeno 2 ore.

Quindi aggiungete i piselli e la verza grossolanamente tritata o spezzettata e, dopo un quarto d'ora, il riso che richiede circa 18 minuti di cottura.

Mescolate ogni tanto.

Il minestrone deve riuscire piuttosto denso e dopo servitelo con abbondante formaggio grattugiato.

Ottimo caldo, ma anche tiepido oppure freddo d'estate.