

MINISTRONE ALLA TOSCANA

Ingredienti per 6 persone:

- 100 g di fagioli toscanelli,
- 80 g di riso,
- 1 cespo di scarola,
- 1 pomodoro,
- 1 carota,
- 1 zucchina,
- 1 porro,
- 1 cipolla,
- sedano,
- 1 foglia di alloro,
- 1 rametto di rosmarino,
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato,
- formaggio grattugiato,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Tenete a bagno i fagioli per una notte.

Cuoceteli per circa 2 ore in acqua salata non troppo abbondante, cui avete aggiunto un rametto di rosmarino e una foglia d'alloro da eliminare a cottura ultimata.

Passate metà dei fagioli al frullatore e versate nella pentola dei fagioli interi.

In un tegame soffriggete in quattro cucchiaini d'olio cipolla, sedano, carota e prezzemolo tritati.

Poi aggiungete scarola, pomodoro spellato e privo di semi, zucchina, la parte bianca del porro, grossolanamente tritati, lasciate stufare per una decina di minuti e unite il tutto ai fagioli.

Regolate sale e pepe.

Aggiungete acqua calda se occorre.

Portate a bollire e cuocetevi il riso al dente.

Servite con formaggio grattugiato a parte.