MINISTRONE DELLA WESTFALIA

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di fagioli bianchi,
- 250 g di speck magro,
- 250 g di speck grasso,
- 300 g di fagiolini,
- 300 g di carote,
- 300 g di patate,
- 200 g di mele renette,
- 200 g di pere,
- 2 cipolle,
- 30 g di burro,
- sale,
- pepe,
- 1 cucchiaio di cipolle tritate.

Mettere a bagno la sera prima i fagioli bianchi in 2 litri d'acqua.

Il giorno successivo far cuocere i fagioli nell'acqua di ammollo, insieme con lo speck mezzo grasso e mezzo magro, per circa 60-70 minuti.

Pulire i fagiolini e le carote, pelare le patate, tagliare a fette carote e patate e unirle con i fagiolini ai fagioli e allo speck già preparati.

Far cuocere per altri 30 minuti.

Aggiungere nella pentola le mele e le pere sbucciate e tagliate a fette.

Proseguite la cottura per altri 30 minuti.

Tagliate a piccoli pezzi le cipolle, farle dorare nel burro e aggiungerle al minestrone.

Insaporire con sale e pepe e servire dopo averlo cosparso di prezzemolo.