

MINISTRONE DI STAGIONE

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di pasta tipo ditalini,
- 200 g di fagioli freschi,
- 2 patate,
- 200 g di fagiolini,
- 200 g di zucchine,
- 20 g di funghi secchi,
- 3 pomodori,
- 1 puntina di concentrato di pomodoro,
- 1 spicchio di aglio,
- 5 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Lessate i fagioli e a metà cottura aggiungete le patate a spicchi, i fagiolini a pezzetti, le zucchine a rondelle e i funghi secchi precedentemente ammollati e strizzati.

Insaporite con tre cucchiaini d'olio e portate a cottura.

Quando i fagioli sono teneri unite i ditalini e le zucchine tagliate a rondelle.

Cuocete 15 minuti.

Nel frattempo in un tegamino scaldate due cucchiaini d'olio con uno spicchio d'aglio, aggiungete tre pomodori pelati e tritati e una puntina di concentrato di pomodoro, sale e pepe.

Fate insaporire 10-15 minuti e unite questo soffritto al minestrone.

Mescolate e servite.