

MINISTRONE RUSTICO ALLA LOMBARDA

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di ceci,
- 100 g di fagioli bianchi,
- 1/2 scatola di mais,
- 1 carota,
- 1 cipolla,
- 1 costa di sedano,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 foglia di alloro,
- 1 rametto di rosmarino,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe nero,
- 100 g di pasta tipo ditalini.

Lasciate a bagno, separatamente, i ceci ed i fagioli per una notte intera, isolateli dal loro liquido, metteteli in una casseruola e lessateli per circa 2 ore in acqua calda.

Tritate la cipolla con la carota, il sedano e l'aglio; rosolate in un poco d'olio, a fuoco dolce, aggiungete i fagioli, i ceci ed il mais, lasciate insaporire, unite l'alloro ed il rosmarino, coprite con un litro e mezzo di brodo, salate, pepate e cuocete a fuoco lento per circa 30 minuti.

Versate ora la pasta.

cuocete per altri 15 minuti, mescolando di tanto in tanto, quindi servite il minestrone con un filo di olio d'oliva e pepe nero grattugiato fresco.