

MINISTRONE TICINESE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 noce di burro,
- 1 cipolla tritata,
- 1 ciuffo di prezzemolo tritato,
- 20 g di pancetta tritata,
- 50 g di cotenne di prosciutto,
- 1 cucchiaio di olio d'oliva,
- 200 g di fagioli freschi,
- 3 gambi di sedano,
- 2 carote,
- 2 pomodori,
- 300 g di verza,
- 1 patata,
- 1 bicchiere di vino,
- 100 cl di brodo di manzo,
- 300 g di riso lesso,
- formaggio parmigiano grattugiato.

Soffriggere in una noce di burro 1 cipolla e 1 ciuffo di prezzemolo tritati.

Unire 20 g di pancetta tritata, 50 g di cotenne di prosciutto sbollentate e tagliate a pezzetti e 1 cucchiaio d'olio.

Aggiungere 200 g di fagioli freschi, 3 gambi di sedano, 2 carote, 2 pomodori, 300 g di verza tutti tritati grossolanamente e 1 patata intera sbucciata.

Bagnare con 1 bicchiere di vino, salare, unire 100 cl di brodo di manzo e far cuocere per un'ora.

Schiacciare la patata, unire 300 g di riso lesso, spolverare di parmigiano e servire.