

Minestrone

Categoria:

Minestre

Data:

22.11.2012

Ingredienti per 1 Liter/1 l al 100% (quantità netta)

1 dl	Olio d'oliva extra vergine
20 g	Pancetta affumicata
40 g	Cipolle
80 g	Porro bianco
50 g	Verza
30 g	Sedano rapa
50 g	Carote
15 g	Concentrato pomodoro
1 l	Brodo di verdura
60 g	Patate
20 g	Spaghetti
20 g	Borlotti secchi
20 g	Pomodori pelati s. semi
	Pesto
1 dl	Olio d'oliva extra vergine
10 g	Pinoli
5 g	Aglione
2 g	Prezzemolo a foglie lisce
2 g	Basilico, fresco
10 g	Parmigiano grattugiato
1 x	Condimento
	A parte
30 g	Parmigiano grattugiato

Mise en place

- Mettere a bagno i borlotti per 4/6 ore in acqua fredda e poi cuocerli separatamente
- Pelare e tritare la cipolla, tagliare la pancetta a striscioline
- Tagliare la verdura e le patate alla paesana
- Rompere gli spaghetti in piccoli pezzi
- Pelare, togliere i semi e tagliare i pomodori in piccoli dadi
- Mixare l'olio d'oliva, i pinoli, l'aglio, il prezzemolo, il basilico e il parmigiano (pesto)

Preparazione

- Fare rinvenire la pancetta e la cipolla nell'olio d'oliva ed il burro
- Aggiungere i porri e la verza, stufare leggermente.
- Aggiungere le altre verdure tranne le patate
- Aggiungere il concentrato e bagnare con il brodo
- Portare ad ebollizione e schiumare
- 15 minuti prima della fine della cottura aggiungere le patate e gli spaghetti
- Aggiungere i borlotti cotti, i dadini di pomodoro ed il pesto, finire di gusto
- Servire il formaggio grattugiato a parte