

MINESTRA (MINESTRA)

INGREDIENTI

200 g. di riso
150 g. di fagioli freschi sgranati (oppure 50 g. di fagioli secchi ammollati)
150 g. di polpa di pomodori tritata (oppure tre cucchiaini di salsa)
80 g. di pancetta magra
80 g. di burro
3 carote
2 patate di media grossezza
2 zucchine
1 porro
1 canna di sedano
1 ciuffo di prezzemolo
mezza cipolla
sale



- Tagliare la pancetta a dadini e le verdure.
- Versare le verdure e la pancetta in una pentola con abbondante acqua.
- Aggiungere il burro e una presa di sale.
- Cuocere tutto per due ore
- Versare il riso e lasciare cuocere ancora per 20 minuti.
- Servire a tavola.

Col tempo, al posto del riso, si cominciò ad utilizzare anche la pasta di dimensione ridotta.