

ZUPPE E MINESTRE

Minestrone alla Genovese

di: *fabrizia*

LUOGO: Europa / Italia / Liguria

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



VERDURE MISTE DI STAGIONE

fagiolini
carote
zucchini
patate
piselli
fagioli
bietole
pomodori
cipolle
sedano
aglio
pasta corta tipo "bricchetti" genovesi
1 dado
pesto alla genovese
olio extravergine di oliva.

PREPARAZIONE

1 Lavare e tagliare le verdure miste: fagiolini, carote, zucchini,



2 pomodori, bietoline,



3 cipolle, patate, fagioli, piselli.



4 Preparare un soffritto di carote, cipolla, aglio, sedano in olio.



5 Aggiungere le verdure e abbondante acqua, il dado e cuocere finché le verdure si rompono.



6 Quando saranno della consistenza giusta aggiungere i "bricchetti" (in genovese fiammiferi).





- 7 Girare e fare cuocere a fiamma bassissima. Spengere il fuoco quando la pasta sarà molto al dente, poiché continuerà la cottura anche a fuoco spento.



- 8 Aggiungere un cucchiaio di pesto a persona. Impiattare. Molto gradevole se piuttosto denso.

