

ZUPPE E MINESTRE

Minestrone alla genovese

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Liguria](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

100 g di fagioli borlotti freschi
150 g di fagiolini in erba
3 patate
2 melanzane
200 g di zucca o zucchini
300 g di cavolo secondo stagione
200 g di verdure di stagione
25 g di funghi secchi
2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
200 g di pasta corta o di riso
2 cucchiaini di pesto
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Pulite tutte le verdure, mettete sul fuoco una pentola con acqua salata, quando bolle gettatevi tutte le verdure, che avrete già tagliato a pezzetti. Mettete a bagno i funghi

secchi, strizzateli, tritateli, e aggiungeteli alla minestra. Cuocete a fuoco basso per almeno un ora. Unite quindi la pasta o il riso e portate a cottura.

Togliete dal fuoco ed aggiungete il pesto diluito. Rimescolate e servite.