

ZUPPE E MINESTRE

Minestrone alla lombarda

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [80 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

RISO 150 gr
FAGIOLI BORLOTTI 200 gr
ZUCCHINE 200 gr
BIETOLE 100 gr
PATATE 200 gr
CAROTE 1
PORRI 1
CIPOLLE 1
SPICCHIO DI AGLIO 1
SEDANO 1 costa
PREZZEMOLO 1 ciuffo
BASILICO 1 ciuffo
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
GRANA PADANO 2 cucchiari da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Lavate i fagioli, pulite le zucchine e tagliatele a pezzetti. Mondate le bietoline, lavatele con cura e riducetele a listarelle; tagliate a pezzetti le patate e la carota. Togliete al porro la parte esterna e quella verde, lavatelo e affettatelo finemente a rondelle. Allo stesso modo affettate la cipolla e tagliate a pezzetti il sedano, dopo aver tolto i filamenti dal gambo. Togliete la pelle all'aglio e schiacciatelo con la forchetta.

Riunite le verdure in una grossa pentola, aggiungete circa 1 litro e mezzo d'acqua, metà del basilico e del prezzemolo.



- 2 Lasciate sul fuoco circa un'ora a partire dal momento in cui incomincia a bollire. Quindi aggiungete dell'olio, il riso mondato e lasciate sul fuoco ancora 15-20 minuti.



- 3 Intanto tritate il prezzemolo e il basilico avanzati, uniteli al minestrone quando lo avrete tolto dal fuoco, insieme al formaggio grattugiato e all'olio avanzato. Mescolate e servite.