

ZUPPE E MINESTRE

Minestrone brianzolo

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

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



INGREDIENTI

200 g di riso
200 g di fagioli borlotti sgranati e lessati a parte per 45 minuti
100 g di lardo macinato
2 zucchine tagliate a dadini
3 carote
1 cipolla
2 canne di sedano tagliate a fette sottilissime
mezza verza a foglie ben pulite
3 pomodori da sugo spellati
3 patate di media grossezza
2 foglie di salvia
1 rametto di rosmarino
1 mazzetto di prezzemolo
uno spizzico d'aglio
qualche cotica di maiale
croste di formaggio grana.

PREPARAZIONE

1 In una pentola con circa 3 litri d'acqua fredda e salata, mettere il lardo ed un battuto d'aglio e prezzemolo. Unire tutte le verdure (tranne le foglie di verza ed i fagioli) ed iniziare a cuocere a fuoco basso e a pentola incoperchiata per 2 ore. Una volta pronti, aggiungere i fagioli e la verza (quest'ultima cuoce d'inverno in mezzora e d'estate in un'ora).

Prima di versare il riso, spezzare le patate se ancora fossero intere o a tocchetti. Il riso cuoce in ventisei, ventisette minuti, circa; di conseguenza, d'inverno, il riso va aggiunto appena dopo le verze.

E' usanza fare cuocere anche le cotiche di maiale e le croste di formaggio, preventivamente ammolate in acqua per mezza giornata.