

ZUPPE E MINESTRE

Minestrone alla Genovese

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

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



Se amate i piatti tradizionali regionali e soprattutto vi piace sperimentare con le verdure, il minestrone alla genovese è proprio la ricetta che fa per voi. Questa preparazione è ideale in qualunque periodo dell'anno in quanto è buonissimo freddo ma è anche molto saporito da caldo. Provate questa ricetta quando avrete voglia di qualcosa di saporito e gustoso!

E se ve ne dovesse avanzare un po', sappiate che è ottimo anche il giorno dopo, vi basterà conservarlo in frigorifero in un contenitore ermetico e poi riscaldarlo all'occorrenza.

Se amate poi i piatti con verdure ecco allora per voi un'altra proposta molto interessante: minestrone alla lombarda, buonissimo!

INGREDIENTI

FAGIOLINI 100 gr
CAROTE 1
ZUCCHINE grande - 1
PATATE 1
PISELLI 100 gr
BIETOLE
COSTE DI SEDANO 1
CIPOLLA ½
POMODORINI 6
FAGIOLI 100 gr
PESTO DI BASILICO 1 cucchiaio a persona -
4 cucchiari da tavola
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SPICCHIO DI AGLIO 1
PASTA CORTA 250 gr
BRODO VEGETALE
SALE 1 pizzico

PREPARAZIONE

1 Per preparare il minestrone alla genovese, come per la preparazione di tutti i minestrone, per prima cosa occupatevi della preparazione delle verdure, utilizzate i tipi di verdura che preferite secondo la stagione.

Versate un giro d'olio extravergine d'oliva in una capiente casseruola, quindi iniziate a preparare le verdure: affettate finemente la cipolla, spuntate e pelate la carota e mettete il tutto all'interno della casseruola, insieme all'olio.





- 2 Pulite la costa di sedano eliminando i filamenti. Tagliate il sedano a pezzettini e aggiungetelo nella casseruola, insieme ad uno spicchio d'aglio schiacciato.



- 3 A questo punto preparate il resto delle verdure: spuntate i fagiolini e raccoglieteli in un recipiente. Pelate e riducete a cubetti le patate, poi spuntate e tagliate a cubetti anche le zucchine. In un'altro recipiente raccogliete i pomodorini lavati e, tagliateli grossolanamente.



4 Aggiungete nella casseruola le verdure appena preparate, poi aggiungete anche i pisellini,

i fagiolini e i fagioli.



- 5 Infine prendete le bietole tagliatele e aggiungete anch'esse nella casseruola insieme al resto delle verdure e ai pomodorini.



6 Fate prendere calore, quindi incorporate alle verdure il brodo vegetale, in maniera tale da ricoprire quasi completamente il tutto e, lasciate cuocere il minestrone.





- 7** Appena le verdure saranno cotte, aggiustate con un pizzico di sale e versate nella casseruola il tipo di pasta corta che preferite (indicati per questo tipo di ricetta i "bricchetti" genovesi). Lasciate cuocere la pasta per pochi minuti. Spegnete il fuoco lasciate riposare, la pasta continuerà a cuocere ugualmente.



- 8** Impiattate e aggiungete un cucchiaino di pesto a persona prima di servire.

