

ZUPPE E MINESTRE

Virtù

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

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



200 g di pasta secca (vari formati)
pecorino (o parmigiano) grattugiato
1 pezzetto di lardo
sale e pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Mettere a bagno in acqua fredda i fagioli secchi, i ceci e le lenticchie, lasciandoli ammorbidire per almeno 24 ore, poi cuocerli fino a metà cottura in acqua poco salata. Pulire tutta la verdura (meno la cipolla, il pomodoro, l'aglio e il prezzemolo), salarla e metterla a cuocere in una grande pentola. In un altro recipiente lessare insieme le carni di maiale e il prosciutto (salandoli e pepandoli), poi disossare quella con l'osso, fare a pezzetti la carne e metterla nuovamente nel brodo. Unire pure i fagioli, i ceci, le lenticchie e qualche fogliolina di maggiorana e mentuccia. Preparare un battuto di lardo e prezzemolo e farlo rosolare in un tegame con la cipolla, l'aglio e il pomodoro fresco, il tutto ben tritato; mescolare il soffritto, versarlo poi nel brodo, quindi aggiungere tutte le altre verdure, ben scolate. A cottura quasi ultimata assaggiare ed aggiustare di sale, poi mettervi la pasta, le fave e i piselli. Servire il minestrone con abbondante formaggio grattugiato.