

MINISTRONE ESTIVO

Dosi	Ricetta	Preparazione e cottura	Vino	Condimento ideale
4 persone				

INGREDIENTI:	
200 gr	Patate
200 gr	Carote
150 gr	Fagioli borlotti
2	Zucchine
2	Coste di sedano
150 gr	Fagiolini
1	Cipolla media
150 gr	Pomodori da sugo
150 gr	Bieta
1 spicchio	Aglio
30 gr	Pancetta
50 gr	Parmigiano grattugiato
200 gr	Pasta tipo tubetti
	Basilico
	Olio
	sale

PREPARAZIONE:

Pulite e lavate le patate, le carote, le zucchine e i fagiolini e tagliateli a cubetti. Scottate i pomodori e spellateli, tagliandoli poi a pezzetti. Lavate e tagliate la bieta a pezzi.

In un tegame capiente fate rosolare, con un po' d'olio, la cipolla, l'aglio, il sedano e la pancetta tritati, aggiungete tutte le verdure tagliate e i fagioli.

Coprite con 2 l di acqua, salate, fate prendere il bollore e lasciate cuocere a pentola coperta per 1 ora.

Trascorso questo tempo aggiungete la pasta e portatela a cottura un po' al dente.

Aggiustate di sale, se necessario, e cospargete con il basilico sminuzzato.

Servite il minestrone tiepido.