

## MINISTRONE ALLA GENOVESE

TEMPO PREPARAZIONE 20 minuti

TEMPO COTTURA 30 minuti

PORZIONI 3 persone

### INGREDIENTI

fagioli borlotti freschi

patate

sedano

cipolla

zucchini

carote

zucca a pasta gialla

lattuga bietole cavolo cappuccio

olio extravergine oliva

Parmigiano Reggiano

sale

pesto

### PREPARAZIONE

- Sgranate i fagioli e metteteli a cuocere in pentola a pressione con acqua salata per circa 15 minuti.
- Quando saranno morbidi aggiungete le patate e la zucca pelate e tagliate a tocchetti.
- Verso metà cottura inserite il sedano a dadini, le bietole o la lattuga a striscioline, la cipolla e gli zucchini a fettine e dadini.
- Continuate la cottura senza coperchio per altri 10 minuti.
- Aggiungete ora la pasta e fate cuocere sino a cottura della pasta
- A fuoco spento versare il pesto e condite con il formaggio e l'olio.

**NOTE:** Le quantità non sono indicate perché dipende dal numero di commensali. **Io per tre persone vi consiglio:** 2 patate grandi, 4 o 5 zucchini, un piccolo gambo di sedano, 2 carote, 1 cipolla, 300 g di fagioli borlotti, 100/200 g di zucca, 1 piccola lattuga o 2 mazzetti di bietole o ancora un piccolo cavolo cappuccio. Poi potete modificare le proporzioni a vostro piacimento. La ricetta originale prevede una cottura lunghissima, anche 2 o tre ore, io ho abbreviato i tempi usando la pentola a pressione.

Di nuovo secondo tradizione tutta la verdura andrebbe tagliata a dadini

Nel libro che ho consultato viene consigliato di usare **il pesto senza pinoli**, io però ho usato quello tradizionale e non ho notato cattivi sapori o altro. Quindi potete scegliere la versione che volete.

Se usate i fagioli secchi metteteli a bagno la sera prima in acqua fredda.

Potete aggiungere l'olio a freddo prima della cottura oppure anche dopo. Io di solito preferisco condire fuori dal fuoco per gusto personale.

In estate può anche essere mangiato freddo.