

Minestrone

Ingredienti

150 g di riso, 200 g di fagioli borlotti, 200 g di zucchine, 100 g di bietoline, 200 g di patate, 1 carota, 1 porro, 1 cipolla, 1 spicchio di aglio, 1 gambo di sedano, 1 mazzetto di prezzemolo, 1 mazzetto di basilico, 4 cucchiaini di olio d'oliva, 2 cucchiaini di formaggio grana grattugiato, sale e pepe.

Preparazione

Lavate i fagioli, pulite le zucchine e tagliatele a pezzetti. Mondate le bietoline, lavatele con cura e riducetele a listarelle; tagliate a pezzetti le patate e la carota. Togliete al porro la parte esterna e quella verde, lavatelo e affettatelo finemente a rondelle. Allo stesso modo affettate la cipolla e tagliate a pezzetti il sedano, dopo aver tolto i filamenti dal gambo. Togliete la pelle all'aglio e schiacciatelo con la forchetta. Ponete le verdure in una grossa pentola, aggiungete circa mezzo litro di acqua, metà del basilico e del prezzemolo. Lasciate sul fuoco circa un'ora a partire dal momento in cui incomincia a bollire. Quindi aggiungete dell'olio, il riso mondato e lasciate sul fuoco ancora 15-20 minuti. Intanto tritate il prezzemolo e il basilico avanzati, uniteli al minestrone quando lo avrete tolto dal fuoco, insieme al formaggio grattugiato e all'olio avanzato. Mescolate e servite.