

MINESTRONE DI VERDURE ALLA CONTADINA

Ingredienti:

gr.50 sedano
gr.50 cipolla
gr.5 aglio
gr.100 carote
gr.50 porri
gr.100 zucchine
gr.200 patate
gr.20 pomodori
cl.1 olio di oliva
gr.2 basilico
gr.2 prezzemolo

Secondo la stagione si possono aggiungere o modificare gli ingredienti.

Procedimento:

Tagliare a primavera tutte le verdure. Preparare un fondo di cipolla, unire poi le verdure secondo la durezza delle fibre e tostarle man mano.

Bagnare con il fondo bianco vegetale e lasciare cuocere lentamente per un'ora e mezza circa.

Per renderlo più saporito si può aggiungere della cotenna di maiale, e per regolare la densità una o più patate intere che verranno successivamente schiacciate direttamente dentro il minestrone.

Servire con un trito di basilico e prezzemolo.

Alla fine mantecare con burro e parmigiano.

Se si desidera si può accompagnare con crostini grossolani tostati a secco.