

Minestrone



C'est un plat que l'on trouve dans toute la péninsule, mais il est plus spécialement originaire de Lombardie. On utilise des petites pâtes appelées « ditalini », mais à Milan on remplace souvent les pâtes par du riz. Les légumes qui rentrent dans la composition du minestrone peuvent varier selon la saison et les goûts de chacun.

Pour 4 à 6 personnes :

- 100 gr de haricots blancs
- 3 cuillères à soupe d'huile
- 2 oignons hachés
- 2 gousses d'ail écrasées
- 3 tranches de pancetta
- 4 tomates pelées épépinées et coupées fin
- 2 carottes coupées en dés
- 2 pommes de terre coupées en dés
- 1 courgette coupée en dés
- 1 petit navet coupé en dés
- 2 branches de céleri coupées fin
- 100 gr de petits pois
- 200 gr de haricots verts coupés en petit morceaux
- 150 gr de petites pâtes ou de riz
- 2 l d'eau
- 2 bouillons cubes
- 50 gr de parmesan râpé
- 10 feuilles de basilic
- 1 cuillère à soupe de persil haché
- Sel
- Poivre

Faites tremper toute une nuit les haricots.

Faites chauffer l'huile dans une cocotte et faire revenir les oignons, l'ail et la pancetta quelques minutes. Ajoutez les haricots, les tomates, les carottes, les courgettes, les haricots verts, les petits pois et le céleri.

Versez l'eau avec les bouillons cubes et laissez mijoter à couvert 2 heures.

Ajouter les pommes de terre et le navet et laissez cuire encore 10 minutes puis ajoutez les pâtes.

Laissez cuire environ quinze minutes jusqu'à ce que les pâtes soient tendres.

Ajouter le persil, salez et poivrez. Saupoudrez de parmesan râpé et servez le reste de parmesan à part.

EN ETE ON SERT LE MINISTRONE FROID

Dans ce cas, A la fin de la cuisson rajoutez l'ail et le basilic hachés et mélangez bien. Laissez refroidir puis mettez au frigo jusqu'au moment de servir.