



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Menestron (*Minestrone alla genovese*)



4 Persone

minestre Categoria

bassa Difficoltà

1 ora e 45 minuti Tempo

Attrezzatura : **pentola**

Ingredienti

- 100 g di fagioli borlotti freschi o 50 g secchi
- 150 g di fagiolini
- 3 patate
- 150 g di zucca
- 150 g di zucchine
- 300 g di cavolo
- 150 g di di spinaci
- 150 g di erbette
- 25 g di funghi secchi
- 1 mazzetto di basilico
- 40 g di pinoli
- 50 g di pecorino
- 1 spicchio d'aglio
- 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 200 g di pasta corta o riso
- sale

Preparazione Menestron (Minestrone alla genovese)

Passo 1.

Se avete fagioli secchi, metteteli a bagno in acqua fredda per una notte.

Passo 2.

Mondate tutte le verdure e tagliatele a pezzi.

Passo 3.

Fate rinvenire i funghi secchi in un bicchiere di acqua tiepida.

Passo 4.

Frullate o pestate col mortaio le foglie di basilico, i pinoli, uno spicchio d'aglio e l'olio, aggiungete infine il pecorino grattugiato.

Passo 5.

Riempite una pentola di acqua e mettevvi a cuocere i fagioli e le patate tagliate.

Passo 6.

Portate ad ebollizione, aggiungete la zucca e il cavolo, dopo una decina di minuti aggiungete tutte le altre verdure e i funghi tritati con la loro acqua, cuocete tre quarti d'ora a fuoco basso.

Passo 7.

A cottura quasi ultimata aggiungete il pesto precedentemente preparato, la pasta e ultimate la cottura.

Passo 8.

Spegnete il fuoco, aggiungete due cucchiari di olio extravergine d'oliva a crudo, mescolate e servite il menestron ben caldo.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 19/11/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)