



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

Minestrone alla lombarda



4 Persone

minestre Categoria

facile Difficoltà

1 ora e 30 minuti Tempo

Attrezzatura : **un tegame**

Ingredienti

- 150 gr di riso
- 200 gr di patate
- 100 gr di bietole
- 200 gr di zucchine
- 200 gr di fagioli borlotti
- 1 cipolla
- 1 porro
- 1 carota
- sedano
- prezzemolo
- basilico
- grana grattugiato
- olio extravergine d'oliva
- aglio
- sale
- pepe

Preparazione Minestrone alla lombarda

Passo 1.

Tagliate a listarelle le bietole e a pezzetti le zucchine, le patate e la carota.

Passo 2.

Affettate il porro ed il sedano.

Passo 3.

Schiacciate l'aglio.

Passo 4.

Mettete il tutto in una pentola con mezzo litro d'acqua.

Passo 5.

Aggiungete un po' di prezzemolo e di basilico.

Passo 6.

Fate cuocere per circa un'ora.

Passo 7.

Aggiungere il riso, un po' d'olio e fate cuocere per altri 20 minuti.

Passo 8.

A fine cottura mescolate al riso il formaggio ed un po' di prezzemolo e basilico tritati.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)