



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

Minestrone brianzolo



4 Persone

Minestre Categoria

facile Difficoltà

2 ore e 45 minuti Tempo

Attrezzatura : **pentola con coperchio**

Il minestrone brianzolo è un tipico piatto invernale lombardo. Facile da preparare, molto nutriente ed economico. La ricetta si fa risalire ai contadini della Brianza dei primi anni dell'ottocento.

Ingredienti

- 200 gr di riso
- 100 gr di lardo
- 200 gr di fagioli borlotti
- 3 carote
- 2 zucchine
- 1 cipolla
- 2 coste sedano
- 1/2 verza
- 3 pomodori
- 3 patate
- salvia
- rosmarino
- prezzemolo
- aglio
- 2 cotiche di maiale
- 2 croste di grana padano

Preparazione Minestrone brianzolo

Passo 1.

Tritate aglio, prezzemolo e lardo, quindi metteteli in una pentola con 3 litri d'acqua ed un cucchiaino di sale.

Passo 2.

Aggiungete le zucchine tagliate a dadini, le carote ed il sedano tagliati a dadini, i pomodori e le patate a cubetti.

Passo 3.

Fate cuocere per 2 ore a fiamma bassa e pentola coperta.

Passo 4.

Nel frattempo fate cuocere i fagioli per circa 45 minuti in una pentola separata.

Passo 5.

Trascorse le due ore aggiungete al minestrone i fagioli la verza, il riso, le cotiche di maiale e le croste di grana tagliate a pezzi.

Passo 6.

Proseguite la cottura per altri 25 minuti circa.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 30/01/2020
- ✓ **Calorie:** 90 a porzione
- ✓ **Rating:** 4,8 (9 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)