

IL MINESTRONE A MODO MIO

Questo è un minestrone sperimentale, che però ha incontrato estimatori da più parti

Elenco delle verdure

Metteteci tutte le verdure che volete ma niente fagioli e niente piselli. Le verdure vanno tutte tagliate a pezzettini.

Indispensabile una bella cipolla magari un grosso cipollotto di Tropea

Aggiungete una mela di quelle verdi croccanti Non mele rosse e renette. La mela va sbucciata e tagliata come le altre verdure.

Aggiungete, se le avete, alcune foglie di lattuga, quelle esterne vanno benissimo

Aggiungete la parte che di solito scartate dei finocchi, ovvero la parte dura e la parte alta compresi i suoi spuntoni verdi

Aggiungete un grosso e sano spicchio di aglio (il piacentino viola va benissimo).

Potete aggiungere liberamente scarti di altre verdure, ma niente broccoli o cavolfiori e cose così, in piccole dosi.

Quando tutto è tagliato nella giusta misura mettete un dito di olio extravergine nella pentola, poi aggiungete le verdure e mescolate affinché tutta la verdura venga cosparsa dall'olio.

Accendete il gas e posateci la pentola. Fuoco medio/basso il contenuto non deve arrostitire ma stufarsi, piano piano.

5/10 minuti di cottura ed è il momento di aggiungere l'acqua, meglio se calda o già bollente.

Adesso fate andare sempre a fuoco medio basso per circa 40 minuti.

Assaggiate e salate

Se tutto è a posto mettete nella pentola un frullatore ad immersione e frullate. Il minestrone non deve diventare un passato, ma la frullata lo addenserà a sufficienza.

Di solito io lo servo con i crostini.

slurp