



Minestrone delle virtù - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

primo piatto - maiale - verdure - minestra

Carni e affettati: 200 gr di cotiche di maiale, 100 gr di prosciutto crudo, 1 piedino e un orecchio di maiale.

Legumi e ortaggi: 500 di fave e piselli freschi, 200 gr di fagioli ceci e lenticchie, un poco di indivia, bietola, sedano, carote, cipolle, foglioline di maggiorana e mentuccia, 1 spicchio d'aglio, prezzemolo, spinaci, pomodoro.

Varie: 200 gr di pasta secca (vari formati), pecorino (o parmigiano) grattugiato, 1 pezzetto di lardo, sale e pepe.

Mettere a bagno in acqua fredda i fagioli secchi, i ceci e le lenticchie, lasciandoli ammorbire per almeno 24 ore, poi cuocerli fino a metà cottura in acqua poco salata.

Pulire tutta la verdura (meno la cipolla, il pomodoro, l'aglio e il prezzemolo), salarla e metterla a cuocere in una grande pentola. In un altro recipiente lessare insieme le carni di maiale e il prosciutto (salandoli e pepandoli), poi disossare quella con l'osso, fare a pezzetti la carne e metterla nuovamente nel brodo. Unire pure i fagioli, i ceci, le lenticchie e qualche fogliolina di maggiorana e mentuccia.

Preparare un battuto di lardo e prezzemolo e farlo rosolare in un tegame con la cipolla, l'aglio e il pomodoro fresco, il tutto ben tritato; mescolare il soffritto, versarlo poi nel brodo, quindi aggiungere tutte le altre verdure, ben scolate.

A cottura quasi ultimata assaggiare ed aggiustare di sale, poi mettervi la pasta, le fave e i piselli. Servire il minestrone con abbondante formaggio grattugiato.

