

# Le ricette liguri

## *il Minestrone alla Genovese*

### Ingredienti per quattro persone

Fagioli gr. 200  
fagiolini gr. 100  
due patate  
due carote  
piselli gr. 150  
qualche foglia di bietola  
una piccola cipolla  
uno spicchio d'aglio  
un gambo di sedano  
due pomodori  
quattro zucchine  
quattro cucchiaini d'olio  
due cucchiaini di formaggio parmigiano  
un cucchiaino di pesto  
spaghetti spezzati gr.150  
sale

### Preparazione

Mettere sul fuoco due litri d'acqua salata in una capace pentola.  
A bollire appena iniziato unire i fagioli sgranati, i pomodori pelati e strizzati, una patata intera e tutte le altre verdure tagliate a pezzetti.  
Aggiungere l'olio e lasciar bollire per circa due ore.  
Togliere la patata, schiacciarla per rendere il brodo più denso, buttare la pasta e a cottura quasi ultimata unire il pesto sciogliendolo in un po' di brodo.  
Rimestare bene e scodellare il minestrone, condendolo col parmigiano o, volendo, con formaggio più piccante.

*The Portofino Coast World*

Scarica la pagina in formato Acrobat Pdf



< Indietro

Inizio pagina

Booking on Line

Copyright © 2008 Consorzio Portofino Coast - Tutti i diritti riservati - L'utilizzo di questo sito implica l'accettazione delle condizioni di utilizzo  
[Informativa sulla privacy](#) | [Copyright](#) | [Credits](#)