
MINESTRA DI FAGIOLI E CAVOLO

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di fagioli borlotti secchi,
- 1 cavolo verza,
- 300 g di patate,
- 100 g di pancetta,
- 1 cipolla,
- 1 porro,
- 1 gambo di sedano,
- 1 carota,
- brodo,
- 2 manciate di riso vialone,
- sale,
- pepe,
- formaggio parmigiano.

Mettere i fagioli a bagno per una notte, indi cuocerli per 90 minuti.

Far rinvenire le verdure sminuzzate nel lardo tritato, bagnare col brodo e cuocere per 1 ora, aggiungere il riso e i fagioli sgocciolati e cuocere ancora 30 minuti.

Pepare e servire con abbondante parmigiano.