

MINISTRONE AL PESTO

Ingredienti per 4 persone:

- 150 g di fagioli,
- 3 melanzane,
- 100 g di fagiolini verdi,
- 3 patate,
- 1 cavolo nero,
- 100 g di zucchine verdi,
- 50 g di zucca gialla,
- 4 pomodori,
- 30 g di funghi freschi,
- olio d'oliva,
- riso,
- 150 g di pesto genovese.

Fate andare a bollire l'acqua e mettetevi i fagioli che farete cuocere un bel po'; unite le melanzane tagliate a dadini, i fagioli verdi, le patate a spicchi, un cavolo nero tagliato a pezzetti, un po' di zucchine verdi e della zucca gialla, i pomodori, i funghi secchi rinvenuti in acqua e l'olio.

Quando gli ingredienti staranno per raggiungere il punto di cottura, mettete il riso.

Prima di scodellare aggiungete una buona quantità di pesto.

Servite tutto molto caldo.

Questo piatto è buono anche freddo e può essere gustato anche qualche giorno dopo.