

MINISTRONE DI MAGGIO 2

Ingredienti per 4 persone:

- 150 g di fagiolini,
- 250 g di fagioli cannellini,
- 150 g di carote,
- 150 g di patate,
- 150 g di porri,
- 150 g di pomodori perini,
- 2 coste di sedano,
- 20 g di burro,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale.

Sciogliere il burro e unire carote e porri a pezzetti e stufare per 6'.
Versare 150 cl d'acqua, salare, unire patate, sedano, fagiolini a pezzetti e i fagioli.
Coprire e far sobbollire per 1 ora e 15 minuti, unendo i pomodori dopo 30 minuti.
Al momento di servire irrorare con olio.