

MINISTRONE MILANESE

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di pasta tipo minestrone,
- alcune cotenne fresche di maiale,
- 1 battutino di pancetta (da 60 g),
- cipolla,
- prezzemolo,
- 150 g di riso,
- 2 cucchiaini di trito di prezzemolo, basilico, salvia,
- olio,
- sale,
- formaggio parmigiano.

Bollire per 10 minuti le cotenne in acqua salata, scolarle e tagliarle a listarelle.

Appassire nell'olio il battuto di pancetta, la cipolla e il prezzemolo, unire le cotenne e le verdure per minestrone.

Insaporire e unire 150 cl di acqua calda.

Cuocere per 45 minuti, poi unire il riso e cuocere per 15 minuti.

Unire il trito, mescolare e spegnere.

Servire con il parmigiano.