

# MINISTRONE RUSTICO

Ingredienti per 4 persone:

- 150 g di pasta tipo lancette,
- 1 carota,
- 1 patata media,
- 1 zucchina,
- 50 g di fagioli borlotti sgusciati,
- 50 g di piselli sgranati,
- 50 g di fagiolini,
- 50 g di pancetta affumicata,
- 1 cipolla piccola,
- 1 costa di sedano,
- 150 cl di brodo di verdura,
- 1 mazzetto di basilico,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe,
- formaggio parmigiano.

Pulite le verdure e tagliatele a tocchetti.

Tritate sedano e cipolla e tagliate a quadretti la pancetta.

Fate rosolare nell'olio in una pentola la cipolla e il sedano, poi unite la pancetta.

Dopo qualche minuto unite le verdure preparate, versate il brodo, controllate il sale e lasciate cuocere per 40 minuti circa.

Aggiungete poi le lancette e a fine cottura profumate con il basilico e il prezzemolo tritati.

A piacere servite con parmigiano grattugiato.