

A close-up photograph of a bowl of Minestrone Brianzolo soup. The soup is a rich, reddish-orange color and is filled with various ingredients including corn, beans, and vegetables. It is garnished with fresh green parsley and a whole red chili pepper. The bowl is made of terracotta and sits on a wooden surface. In the background, there are fresh ingredients like garlic and bay leaves. A slice of bread is visible on the left side of the bowl.

# MINESTRONE BRIANZOLO

## Minestrone Brianzolo

Ecco una minestra che risponde alla perfezione a tutti i canoni di una originale ricetta brianzola, è infatti economica, dalla facile preparazione e garantisce un perfetto apporto nutritivo. Oggi come un tempo questo minestrone conquista grandi e piccini.

## INGREDIENTI PER 5 PERSONE:

- 200g di RISO
- 200gr di FAGIOLI BORLOTTI già cotti
- 100gr di LARDO MACINATO
- 2 ZUCCHINE tagliate a dadini
- 3 CAROTE
- 1 CIPOLLA grossa
- 1 costa di SEDANO
- 1/2 CAVOLO VERZA tagliato a listarelle
- 2 grossi POMODORI da sugo
- 3 PATATE
- SALVIA, ROSMARINO e PREZZEMOLO
- qualche COTICA di MAIALE
- CROSTE di GRANA PADANO
- OLIO e SALE q.b.

## PREPARAZIONE:

Lavare bene e tagliare a pezzetti tutte le verdure. Fare un soffritto con **olio**, **aglio** tritato e **prezzemolo**. Far cuocere per qualche minuto le **cotiche**, tagliate a striscioline e unire tutte le verdure, tranne i **fagioli**. Lasciare bene insaporire per qualche minuto. Aggiungere quindi circa tre litri di acqua e le **croste di grana**, salare e far sobbollire a fuoco medio per circa un'ora e mezza.

Trascorso questo tempo aggiungere i **fagioli** e il **riso**. Attendere la cottura del riso e servire la minestra ben calda, con abbondante formaggio grattugiato.



[www.mangiainbrianza.it](http://www.mangiainbrianza.it)

---

Un progetto a cura di:  
Agenzia YES!  
[www.agenziayes.it](http://www.agenziayes.it)