

MINESTRONE con cucchiaio in piedi



Ingredienti per 5 persone

Per il minestrone:

100 g cipolla tagliata fine

100 g carote a dadolata

100 g sedano a dadolata

100 g patate a dadolata

100 g foglie di verza private della costa e tagliate a pezzi

100 g fagioli borlotti

50 g spinaci

150 ml vino bianco secco

240 g riso Carnaroli (una volta si utilizzava il "Maratelli")

40 g olio di semi di girasole

2 l acqua bollente salata

50 g concentrato

di pomodoro

Per la finitura:

50 g burro

100 g Grana Padano

grattugiato
3 g sale fino
50 g Mandola "Peveri" tagliata in piccoli pezzi (1/2 cm)
40 g olio e.v. d'oliva taggiasca
5 cucchiaini da minestra

PROCEDIMENTO:

Per il minestrone:

Fare appassire la cipolla con l'olio di semi, quindi bagnare con il vino bianco.

Aggiungere poi le carote, il sedano e i fagioli, coprire con un coperchio e aggiungere di tanto in tanto dell'acqua bollente salata.

Dopo 10 minuti unire le patate, il concentrato di pomodoro e il riso, quindi cuocere per altri 10 minuti.

Infine aggiungere la verza e gli spinaci e cuocere per 5 minuti facendo asciugare; togliere dal fuoco.

Per la finitura:

Mantecare con il burro, metà del Grana e i pezzi di Mandola. Aggiustare di sale senza aggiungere altra acqua.

Impiattare e completare con il Grana rimasto e l'olio extra vergine.

Infine, infilzare il cucchiaino lasciandolo in piedi, segno di convivialità.