

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Minestrone con i borlotti

Arriva il freddo e allora vogliamo qualcosa di caldo!!!



Difficoltà
facile



Quantità
4 persone



Tempo
60 minuti

Ingredienti

- Fagioli Borlotti - 300 g.
- olio - 5 cucchiari
- carota - 1
- cipolla - 1
- sedano - un piccolo pezzetto
- prezzemolo - 6 foglie
- zucchini - 1
- patata - 1
- sugo passato - 400 g
- sale - q.b.
- dado - 1
- un pugno di pasta piccola

Preparazione

Per fare questo minestrone, la pentola a pressione ci è di grande aiuto! Nel giro di un ora, se i fagioli sono già ammollati, il minestrone è pronto!!!!!! In una capiente ciotola, mettete a bagno i fagioli per una notte, ricoprendoli con abbondante acqua e ricordando che aumenteranno di volume! Fateli cuocere nella pentola a pressione, in acqua semplice, per 20 minuti da che inizia il sibilo e dopo aver abbassato la fiamma. Spegnete e fate raffreddare prima di aprire. Nel frattempo che cuociono i fagioli preparate le verdure. Adesso, se volete, vi fate aiutare dal robot da cucina, altrimenti tagliate tutto con il coltello. In un tegame mettete l'olio e fate riscaldare, aggiungetevi la cipolla, il prezzemolo, la carota e il piccolo pezzo di sedano tritati. Fate rosolare e poi versate i pelati passati. Condite con il sale e un pizzico di zucchero e fate cuocere per 5 minuti. Intanto tagliate tutte le altre verdure e versatele nella pentola con i fagioli, aggiungete il sugo preparato, il dado e l'acqua che servirà per raggiungere la consistenza desiderata. Chiudete la pentola a pressione e da quando inizia a fischiare, abbassate la fiamma e contate altri 20 minuti. Spegnete. Aspettate che il vapore finisca e aprite la pentola. Mettete un pugno di pasta piccola a piacere (a me piacciono le conchigliette e le bavettine a pezzetti!) e richiudete la pentola senza accendere il fuoco. Con il calore della pentola la pasta si cuocerà, ma non sarà scotta! Quando il minestrone si sarà raffreddato sarà pronta anche la pasta!! Regolate di sale. Preparate dei crostini di pane abbrustolito caldi ebuon appetito!!!!

