

ZUPPE E CREME

MINESTRONE ALLA MILANESE

40 G	Lardo
100 G	Riso
3	Pomodori
2	Carote
3	Patate
2	Zucchine
200 G	Piselli Sgusciati
1/2	Verza
100 G	Fagioli Borlotti Freschi Sgusciati
1 Spicchio	Aglio
	Salvia
	Cipolla
1 Costa	Sedano
	Basilico
1 Ciuffetto	Prezzemolo
Abbondante	Formaggio Grattugiato
2 Cucchiari	Olio D'oliva ,Sale

Tritate finemente il lardo insieme a uno spicchio d'aglio e un po' di cipolla; quando il composto è morbido aggiungete un ciuffetto di prezzemolo e una costa di sedano. Tranne i piselli e la verza, mettete nella pentola tutte le verdure spezzettate, i pomodori spellati e privati dei semi e tagliati a cubetti, due cucchiari d'olio, il trito di lardo e versate due litri abbondanti d'acqua. Salate, portate a bollore a fuoco vivace, abbassate la fiamma e continuate a cuocere a calore molto basso per almeno 2 ore. Quindi aggiungete i piselli e la verza grossolanamente tritata o spezzettata e, dopo un quarto d'ora, il riso che richiede circa 18 minuti di cottura. Mescolate ogni tanto. Il minestrone deve riuscire piuttosto denso e dopo servitelo con abbondante formaggio grattugiato. Ottimo caldo, ma anche tiepido oppure freddo d'estate.

MINESTRA D'ORZO

200 G	Orzo Perlato
1	Cipolla
1	Patata
1	Carota
1 Mazzetto	Prezzemolo
Alcune Foglie	Maggiorana
2 Rametti	Rosmarino
2 Cucchiaini	Estratto Di Verdura
3 Cucchiari	Formaggio Parmigiano
2 Cucchiari	Olio D'oliva Extra-vergine
	Sale Pepe

Lavate accuratamente l'orzo, versatelo in una pentola grande, unite 2 litri di acqua fredda, l'estratto di verdura e portate a ebollizione. Lasciate quindi sobbollire per circa 2 ore a fuoco moderato. Mondate e tritate la cipolla, fate un battuto di tutte le erbe e preparate un soffritto con questi ingredienti. Unite il soffritto all'orzo e aggiungete la patata pelata e tagliata a spicchi, la carota raschiata, lavata e affettata. Salate e pepate e fate cuocere ancora mezz'ora, sempre a fuoco