

Minestrone alla milanese

SOUPE DE LÉGUMES À LA MILANAISE

150 g de haricots secs borlotti	trempier env. 12 heures, égoutter
1 litre d'eau	porter à ébullition, cuire les haricots env. 45 min en les tenant un peu fermes, égoutter
100 g de pancetta ou de lard, en cubes	faire revenir dans une marmite, réduire la chaleur
1 oignon, finement haché	ajouter, étuver
1 gousse d'ail, hachée	
100 g de poireau, en rouelles	ajouter, étuver
100 g de carotte, en rondelles	
100 g de céleri-branche, en rondelles biseautées	
150 g de chou frisé, en fines lanières	ajouter, étuver
1 litre de bouillon de légumes	mouiller, ajouter les haricots, laisser mitonner env. 15 min
100 g de pommes de terre, variété farineuse, matilda, christa p. ex., en petits cubes	ajouter, cuire doucement encore 20 min env., jusqu'à ce que le riz soit cuit <i>al dente</i>
100 g de riz pour risotto, vialone, carnaroli, arborio p. ex.	
selon goût sel et poivre	assaisonner la soupe
4 tomates, mondées, épépinées, en lanières	ajouter au moment de servir, mélanger
1/2 bouquet de persil plat, haché	
parmesan, râpé	présenter à part

Bon à savoir: la minestrone de Gênes contient des pâtes à la place de riz, elle est enrichie d'une cuillerée de pesto.

