Minestrone di Verdure

Giancarlo Arrigucci

2013 n° 5

Ingredienti

1. Cipolla
2. Carota
3. Patata
4. Cavolfiore
5. Fagiolini freschi
6. Baccelli freschi (Fave)
7. Sedano
8. Prezzemolo
9. Finocchio
10. Bietola
11. Pomodoro
12. Aglio
13. Origano
14. Noce moscata
15. Sale
16. Acqua

17. Olio extravergine di oliva

Ferramenta

1. Pentola
2. Coltello
3. Pelapatate
4. Tagliere
5. Scodella
6. Cucchiaio

Preparazione

1. Pulite tutte le verdure che avete (anche di più o anche di meno di quelle elencate).
2. Sbucciate quelle da sbucciare.
3. Tagliatele a tocchetti (belli grandi) quelle da tagliare.
4. Mettete abbastanza acqua in pentola (ma se risulterà insufficiente l'aggiungerete in qualsiasi momento).
5. Mettete le verdure più dure per prime.
6. Il pomodoro (maturo ma fresco) può essere aggiunto ora per far colorare meglio il brodo.
7. La cipolla migliore è la fresca con tutte le "fronze"[1] tagliate a tocchetti.
8. Aglio, abbondate.
9. Fate bollire.
10. Aggiungete le verdure più morbide.
11. Fate bollire fino a raggiungere la cottura e la quantità d'acqua desiderata (a piacere).
12. Aggiungete sale.
13. Aggiungete Origano.
14. Aggiungete olio extravergine di oliva e togliete dal fuoco.

[1](*) Foglie verdi tubolari della cipolla fresca.

Note

1. Si può aggiungere del pane (arrostito) sul piatto, ma anche no.
2. Durante la cottura si può aggiungere della pasta, ma è più buono senza, comunque sta a voi.
3. Se avete fatto dei tagliolini all'uovo con farina di grano tenero, mettetene pochi perché ingolfano tutto.
4. Piatto vegetariano gustosissimo.
5. Se le verdure, se sono del vostro orto o dei vostri vasi, è ancora più buono, se un vicino o un conoscente ve le offre dal suo orto, fate conto di averle coltivate voi, ma offritegli una scodella di minestrone.
6. L'origano è la morte sua.
7. Alla fine grattateci del formaggio pecorino o parmigiano, ma se non vi va non grattatecelo, è già buono così.

Da bere

1. Acqua del rubinetto o di fonte.
2. Per il vino (buono mi raccomando) attendo suggerimenti da qualche amico o da chi ne abbia voglia.
3. No bibite gassate.

Quest'opera è stata rilasciata con licenza Creative Commons Attribuzione - Non commerciale - Condividi allo stesso modo 3.0 Italia. Per leggere una copia della licenza visita il sito web http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/it/ o spedisci una lettera a Creative Commons, 171 Second Street, Suite 300, San Francisco, California, 94105, USA.