



## Minestrone alla Milanese

Per 3 persone

Ingredienti:

200 g. riso o pasta  
 30 g. lardo  
 10 g. cotenne di lardo  
 6 dadi "brodo di carne Maggi"  
 40 g. Parmigiano Reggiano grattugiato  
 35 g. salsa di pomodoro (una cucchiata e mezza scarsa)  
 uno spicchio d'aglio  
 un pizzico di prezzemolo  
 130 g. patate  
 150 g. fagioli freschi  
 45 g. piselli freschi  
 15 g. fave fresche  
 30 g. mezza carota  
 10 g. fagiolini  
 10 g. zucchine  
 30 g. cavolo verza  
 un pezzetto di sedano  
 2-3 foglie di salvia  
 un pizzico di pepe.

Pestate il lardo assieme all'aglio, prezzemolo, sedano e carota e fate soffriggere in pentola o casseruola. Versatevi un litro abbondante d'acqua e i 6 dadi maggi. Unite patate, fagioli, piselli, fave e fagiolini; mettetevi le cotenne fresche e ben pulite. Lasciate cuocere un'ora, poi aggiungete la salsa di pomodoro, il parmigiano grattugiato, il cavolo, le zucchine affettate, la salvia e il pepe. Fate bollire ancora un pò, quindi aggiungete il riso o la pasta, che saranno cotti il primo in 15 minuti, la seconda in poco più di 10 minuti. Il minestrone deve riuscire piuttosto denso. C'è chi usa servirlo freddo o quasi, specialmente quando è di riso.

*Tratto da: "Per mangiare bene. 600 Ricette", Edito dalla società italiana dei prodotti alimentari Maggi Milano, 1935.*

## Milanese style "minestrone" (Vegetable Soup)

Serves 3 people

Ingredients:

200 g Rice or Pasta  
 30 g Lard  
 10 g Lard rind  
 6 cube stocks "Maggi"  
 40 g "Parmigiano Reggiano"  
 35 g tomato sauce  
 1 clove of garlic  
 a pinch of parsley  
 130 g potatoes  
 150 g fresh beans  
 45 g fresh peas  
 15 g fresh broad beans  
 30 g carrots  
 10 g green beans  
 10 g courgetters  
 30 g savoy cabbage  
 a piece of celery  
 2-3 leaves of sage  
 a pinch of pepper

Beat Lardo with garlic, parsley, celery and carrot and let them fry in a pot. Add one liter of water and 6 cube stocks "Maggi". Then add potatoes, peas, beans, broad beans and green beans: finally add fresh lard rind. Let this mixture cook for one hour, then add tomato sauce, grated parmesan, savoy cabbage, sliced courgettes, sage and pepper. Let it boil for a few more minutes and then add rice or pasta, as you prefer: rice will be ready in 15 minutes, while pasta will be ready in around 10 minutes. Minestrone should appear thick. It can be served cold or lukewarm, especially when it is made with rice.

*From "Per mangiare bene. 600 Ricette", Edit by "Società italiana dei prodotti alimentari Maggi", Milano, 1935.*