



Minestrone ticinese

Ricetta di V-ZUG SpA



Preparazione	30 Min.
Tempo di cottura	30 Min.
Porzioni	4

Un sostanzioso minestrone in stile ticinese, come servito nei tradizionali grotti: cotto lentamente, ricco di verdure, erbe aromatiche e fagioli che offrono un calore confortante.

Minestrone

50 g pomodori secchi sott'olio, 1 cucchiaio d'olio, pomodori a strisciole sottili

200 g pancetta striata, a strisce

2 cipolle, finemente tritato

1 spicchio d'aglio, finemente tritato

250 g patata, in cubi di circa 1 cm

150 g carote, a cubetti

150 g porro, a strisce sottili

120 g sedano, a cubetti

3 cucchiaio passata di pomodoro

1½ litro dado vegetale

2 rametti di rosmarino

3 rametti di timo

3 rametti di origano

2 foglie di alloro

100 g Cavolo verza, a strisce sottili

80 g pasta piccola, (ad esempio Tubetti Rigate)

240 g fagioli in scatola, sciacquato, scolato

un po' di sale





un po' di pepe

30 g Formaggio Parmigiano, rasato

un po' di olio d'oliva

2 rametti di prezzemolo a foglia piatta, tritato grossolanamente

1 rametto di origano, solo foglie

Minestrone

Scaldare l'olio dei pomodori secchi in una padella grande a fuoco medio-alto (livello 7-8). Aggiungere pancetta, cipolle e aglio, e soffriggere per circa 5 minuti. Aggiungere i pomodori secchi, le patate e le verdure e continuare a soffriggere per circa 5 minuti, mescolando di tanto in tanto. Aggiungere il concentrato di pomodoro e cuocere brevemente. Versare il brodo, aggiungere le erbe e le foglie di alloro, coprire e portare a ebollizione a fuoco alto (livello 9). Ridurre il calore a un livello basso o medio (livello 3-4) e cuocere a fuoco lento per circa 30 minuti. Aggiungere la verza e la pasta, e cuocere a fuoco lento per altri 10 minuti. Aggiungere i fagioli e far sobbollire per altri 3 minuti. Condisci il minestrone con sale e pepe. Impiatta il minestrone. Distribuire le scaglie di Parmigiano, condire con un po' di olio d'oliva e cospargere con erbe aromatiche.

Consigli

Fai sobbollire la crosta di un pezzo di Parmigiano insieme ad esso.

Invece della pasta, usa il riso per risotti e prolunga il tempo di cottura a 20 minuti.

Accessori

Pentola con coperchio (Ø ca. 24 cm)

Ulteriori informazioni

Creata il

20.04.2026

