

## MINISTRONE DI VERUDE

Più correttamente: “*Trionfo di verdure al cucchiaino*”

Si usano solo verdure fresche.

Concessa deroga solo per piselli e/o fagioli che si trovano raramente freschi, ma facilmente reperibili congelati. Mai in scatola.

Le verdure vanno bene tutte.

Obbligatoria la patata e la zucca. Se non c'è zucca non viene un buon minestrone.

Si può lasciare perdere anche le verdure verdi in foglia grande, tipo la *costa*, invece va benissimo un mazzetto di “*erbette*”.

In sintesi: cipolla bianca, cipolla rossa (tipo Tropea), porro, spicchio di aglio, basilico, patate, zucca gialla, carote, pomodoro, erbette piselli o fagioli.

Io non metto mai sedano, che conferisce un vago sapore acidulo. Non metto nemmeno il prezzemolo, che omologa eccessivamente. Talvolta ho aggiunto un pezzo di peperone o una foglia di verza, con buon risultato.

Si procede così.

In un pentolone di acciaio, alto (diametro 20-22), si mette dell'olio di oliva (che si veda!) e poi le cipolle tagliate a pezzi medi, porro tagliato fine, aglio a fettine eliminando il torsolo, patate a dadetti, zucca a dadi più grandi, carote tagliate a dadini piccoli, pomodoro a pezzi senza semi e parti verdi, eventualmente le erbette tagliuzzate, piselli ancora congelati o i fagioli (freschi o congelati). Quindi un paio di foglie di basilico se c'è. Se si mettono i piselli sconsiglio i fagioli e viceversa. Mescolare a freddo il tutto, così da ungere le verdure. Si usa una paletta di legno.

Porre sul fuoco medio a padella aperta.

Lasciare stufare per 10, rimestando di tanto in tanto. La verdura calerà vistosamente di volume. Aggiungere sale (grosso o fine, non importa) ed anche un pò di dado (poi ai commensali, negate di averlo messo, anzi sottolineate che non c'è dado che oggi va di moda!).

Ricoprire di acqua fredda, quel tanto da coprire le verdure. Dopo alcuni minuti, quando la verdura si “riprende” l'acqua, aggiungerne ancora, perché il minestrone non è una zuppa e deve essere un po' liquido (scivolare dal cucchiaino). Se poi lo si trasforma in passato che sia liquido è ancor più importante, altrimenti diventa un pastone.

Rimestare con la paletta di legno.

Far prendere il bollore. Il tutto fa un po' di schiuma. Dopo 10-15 minuti è cotto. Controllare, assaggiando criticamente, il sale (il minestrone senza sale è un castigo).

Aggiungere alla fine ancora foglie (o rametto) di basilico fresco e chiudere con il coperchio fino che si va in tavola, lasciando “riposare” per due –tre minuti. E' importante perchè così si trattiene l'aroma del basilico e quando lo si apre in tavola l'aroma si diffonde e stimola l'appetito dei commensali, specie di sesso femminile (non so perchè, ma l'ho constatato).

Si serve caldissimo, con padella e mestolo in tavola. Se ne da poco, il bis (sicuro) è a self-service.

Niente formaggio o pane. Meno che mai il peperoncino o altre spezie. Semmai olio crudo e/o pepe macinato al momento.

Non è vero che la minestra riscaldata è più buona.

Se avanza si fa passato o crema con il Bimby (o altro mixer) per il giorno dopo.

Il passato anche si congela in sacchetti di plastica per alimenti (due o tre porzioni).