



LA SPORTA

Il rifiuto a produrre e consumare l'infelicità del mondo

La Comunità della Sporta, Via L. da Vinci 35 - Lecco
tel. 0341.287691 renzo59@tiscali.it

PRIMI PIATTI BRODI ZUPPE

Minestra della nonna

X 4 persone

300gr. di polpa di zucca tagliata a dadini, 200gr di polpa di pomodori pelati, 1 cipolla, 2 porri, 20 gr di burro, 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, 1 litro e ½ di brodo, 200gr. di riso, 1 cucchiaino di prezzemolo tritato, formaggio grattugiato, sale e pepe nero.

Pelate la cipolla e tagliatela grossolanamente insieme con la parte bianca dei porri, quindi soffriggeteli insieme con l'olio e il burro, in una pentola di terracotta; unitevi i dadini di zucca, rimescolateli con il cucchiaino di legno e lasciateli rosolare per una decina di minuti a fuoco lento. Aggiungete la polpa di pomodori schiacciata. Rimescolate e dopo altri 10 minuti condite con una presa di sale e un po' di pepe macinato al momento. Versatevi infine il brodo caldo e lasciate cuocere a calore moderato per circa 1/2 ora.

Fate scendere a pioggia il riso nel brodo in ebollizione, rimescolatelo e fatelo cuocere sino al punto giusto.

Amalgamate alla minestra il prezzemolo tritato, ben mischiato in precedenza, con 4 cucchiainate di formaggio grattugiato. Servite con crostoni di pane