

Tano, passami l'olio, ma..." "!per il minestrone

!Chi sa fare il minestrone alzi la mano

Direte: "Ehh Cinzia, che ci vuole a farlo!" E invece no! Un buon minestrone se fatto bene, va fatto a regola d'arte... anzi, a regola di Tano! E non è finita... Ora vi chiedo: "Minestrone d'inverno o minestrone tutto l'anno?" Io tutto l'anno... e
?voi

Amo il minestrone, d'inverno bello caldo, e d'estate tiepido. Un mega concentrato di verdure di stagione, di vitamine e di sali minerali. Peccato che per molti d'estate sia, come dire... un
!piatto inadeguato. Io insisto, e comunque me lo faccio

?Ma siamo veramente capaci di fare il minestrone

Qualche giorno fa si discuteva con lo chef **Giancarlo Morelli** degli errori che i più fanno nella preparazione del minestrone. Neanche a farlo apposta mi sono ritrovata pochi giorni dopo a riparlare con lo chef **Tano Simonato**. Mi ha ribadito l'errore comune, mio compreso, nel procedere alla cottura mettendo insieme
.tutte le verdure

Basta, ho deciso, voglio sapere come si fa sul serio il
!minestrone

:Cinzia, basta dirlo... ecco la ricetta

"Il Minestrone freddo di Tano Simonato"

:Ingredienti

:Per il brodo ▪

Carote, zucchine, sedano, cipolla bianca, pomodori ramati, basilico,
.alloro, bacche di ginepro

:Preparazione

Dopo aver mondato tutte le verdure tagliate a pezzi, lasciare sul
.fuoco per almeno tre ore a fiamma bassa

.Passare a chinoise (colino) e tenere solo la parte liquida

:Per le verdure ▪

.Carote, zucchine, ceci, piselli, patata, fave

:Preparazione

Mettere a bagno i ceci la sera prima (almeno 18 ore); mettere in
.cottura e tenerli al dente, circa 50 min

:Mondare le verdure e portare a cottura come segue

.Tagliare le carote a concassè e lessare tenendole al dente –

.Tagliare le zucchine e lessare tenendole al dente –

Sbollentare i piselli in acqua già bollente per pochi minuti –

.e tenerli al dente

Sbollentare le fave in acqua già bollente per pochi minuti e –

.tenerle al dente

Sbucciare le patate e tagliarle a concassè e lessare in acqua –

.già bollente e tenerle al dente

Sbucciare una patata e lessarla a lungo, per poterla poi –

.schiacciare con schiacciapatate

.Tutte le verdure vanno salate nell'acqua con poco sale

.Tenere tutto separato sino al momento di preparazione del minestrone

:Per il riso ▪

Portare a cottura in acqua già bollente del riso vialone nano
.tenendolo al dente; salarlo della metà di una normale cottura

:Preparazione del minestrone

Mettere la patata schiacciata nel brodo e rimestare; aggiungere tutte
le verdure ed infine il riso. Naturalmente tutto a freddo. Aggiustare
.di sale e un po' di zucchero

.(Impiattare in fondina e servire con olio evo (extra vergine d'oliva