

“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).