

Minestrone à la Genoise – au Parmigiano Reggiano



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

35 minutes



Temps de cuisson

150 minutes



ANDROUET

Ingrédients

100 g [Parmigiano Reggiano](#) râpé
200 g lard fumé
150 g haricots
150 g macaronis
250 g carottes
150 g oignons
200 g poireaux
200 g pommes de terre
200 g épinards
3 cl huile d'olive
3 l d'eau
2 gousses d'ail
sel, poivre, basilic

Préparation

3 heures avant le repas, trempez les haricots durant 1 heure. Cuisez-le 1 heure et demie. Laissez-les gonfler 1 heure dans leur cuisson. Blanchissez le lard fumé. Hachez les épinards à cru. Taillez en fine julienne oignons, carottes, poireaux et pommes de terre, ainsi que le lard blanchi. Faites rissoler dans l'huile d'olive. Ajoutez les épinards. Versez le tout dans une marmite, haricots égoutés y compris, avec 1/2 l d'eau de cuisson. Laissez cuire 1 heure. Pilez persil, basilic et ail ensemble. Ajoutez ces aromates au potage en même temps que les macaronis. Portez à ébullition et laissez cuire 15 minutes. Servez en soupière, le parmesan à part dans une coupelle.