

# Minestrone à la milanaise au Parmesan



Personnes  
4 personnes

Temps préparation  
30 minutes

Temps de cuisson  
205 minutes

## Ingrédients

100 g de [Parmesan](#)  
150 g haricots blancs secs  
150 g oignons  
150 g carottes  
150 g courgettes  
150 g tomates  
150 g pommes de terre  
6 cl huile d'olive  
150 g lard fumé  
100 g riz  
1 petit chou vert  
2 gousses d'ail  
2 l eau salée  
30 g basilic  
sel, poivre

## Préparation

Préparez un bouillon. Avant de commencer la préparation, trempez 1 heure les haricots secs. Cuisez-les 2 heures en partant de l'eau froide et laissez gonfler 1 heure dans leur cuisson en refroidissant. Pelez les pommes de terre, détaillez-les, cuisez-les dans le bouillon. Réduisez-les en purée. Taillez tous les légumes en julienne. Hachez le petit chou vert. Mondez, pelez, épépinez les tomates. Pelez les courgettes à cru. Détaillez-les en dés. Faites blanchir le lard fumé. Taillez-le en petits lardons. Versez 30 g d'huile dans la poêle. Faites frire les lardons, puis revenir 5 minutes les oignons. Ajoutez ensuite les carottes, courgettes que vous rissolez également 5 minutes en sautant. Les haricots sont réchauffés dans leur jus de cuisson. Versez les légumes et le lard frit dedans en même temps que tomates, chou haché et aromates (ail, basilic). Cuisez le tout 1h15. Rectifiez l'assaisonnement. A ce moment, jetez le riz en pluie. Laissez-le en ébullition 20 minutes. Versez en soupière chaud. Servez. Le parmesan est sur la table à la disposition des convives.

Le riz doit être un peu pâteux.