



# Minestrone alla Genovese

## Ingredienti:

- 1 vasetto Pesto alla Genovese Saclà
- 200 gr pasta a piacere
- 3 piccole melanzane tagliate a cubetti
- 3 patate pelate e tagliate a dadini
- 150 gr fagiolini tagliati a pezzi
- 150 gr fagioli Borlotti freschi (messi in acqua per 1 h)
- 70 gr funghi freschi tagliati
- 1 cipolla
- 1 costa di sedano
- 1 carota
- 1 zucchina tagliata
- 1 fetta di zucca tagliata a cubetti
- Cavolo cappuccino
- Parmigiano Reggiano



## Preparazione:

- Nella pentola che utilizzerete per il minestrone aggiungete un battuto di cipolla, carota e sedano e soffriggete in un cucchiaio d'olio.
- Aggiungete i fagioli in abbondante acqua salata. Quando saranno a metà cottura aggiungete le melanzane, le patate e i fagiolini e cuocete per circa 10 minuti.
- Quindi aggiungete il cavolo, la zucca, lo zucchini e i funghi. A fine cottura aggiungete a piacere capelli d'angelo o altra pasta e cuocete al dente.
- Servite con un abbondante cucchiaio di pesto Saclà e spolverate di Parmigiano.