

Zuppa di pistou

Ingredienti

Per il pesto:

- 150 g di formaggio grattugiato (Emmental o Gruyère)
- 1 testa d'aglio
- 1 bicchiere di olio d'oliva
- 1 mazzetto di basilico
- 2 pomodori (o 1 barattolo di pomodorini schiacciati)

Per la zuppa

- Sale, pepe
- 2 cipolle
- 1 gambo di sedano
- 250 fagioli rossi
- 350 fagiolini
- 5 zucchine
- 2 patate

Preparazione

- Il giorno prima mettere a bagno i fagioli rossi
- Lo stesso giorno scolate i fagioli e fateli cuocere in una casseruola con 3 lt di acqua per 2 ore (40 minuti se pentola a pressione), sale e pepe.
- Tagliate a pezzetti tutte le verdure e mettetele nella casseruola, aggiustate di sale e pepe.
- Coprite e fate cuocere a fuoco basso per almeno un'ora
- Per il pesto:
Mescolare insieme la testa d'aglio, il basilico, il barattolo di pomodori
Quando si sarà ottenuta una pasta, aggiungere il formaggio grattugiato, quindi aggiungere un bicchierino di olio d'oliva per mantecare il pesto nella maionese.
- Servire la zuppa con il pesto a parte e il parmigiano.