

Zuppa di pistou

Ingredienti

Per pistou:

- 150 g di formaggio grattugiato (emmentario o gruyère)
- 1 aglio
- 1 bicchiere di olio d'oliva
- 1 bouquet di basil
- 2 pomodori (o 1 scatola di pomodori schiacciati)

Per la zuppa

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

Preparazione

- Il giorno prima di immergere i fagioli rossi
- Lo stesso giorno, scolare i fagioli li mettono in una casseruola con 3L di acqua per 2 ore (40 minuti se casseruola a pressione), sale e pepe.
- Tagliare tutte le verdure in pezzi e metterle nella casseruola, sale e pepe
- Coprire e cuocere a fuoco basso per almeno un'ora
- Per pistou:
Mescola insieme testa di aglio, basilico, box di pomodoro
Quando si ottiene un impasto, aggiungi il formaggio grattugiato, quindi potrebbe avere un bicchiere di olio d'oliva per montare il pistou in maionese.
- Servire la zuppa con il pistou da parte e il parmigiano.