

Ingredienti (per sei persone):

250 fagioli freschi  
gr. 100 lardo  
gr 25 burro  
gr. 300 patate  
1 piccolo cavolo verza  
gr. 50 carote  
gr. 50 sedano  
2 uova  
aglio, cipolla, prezzemolo sale e pepe

Preparazione: mondate e lavate le verdure, tagliatele a pezzetti. In una pentola di acqua fredda salata, mettete a cuocere i fagioli; dopo 40 minuti dalla prima ebollizione, aggiungete tutte le verdure e continuate la cottura per altri 60 minuti. Intanto fate sciogliere il burro, unitevi uno spicchio d'aglio ed un cucchiaino di prezzemolo tritati. Aggiungete il lardo tritato finemente. Salate e pepate e quando il lardo è sciolto, incorporate il soffritto al minestrone. Terminata la cottura unite i tuorli delle uova battuti. Mescolate bene e ritirate il minestrone dal fuoco. Servite con parmigiano grattugiato a piacere.