



## PRIMI PIATTI

Minestra di steccherini, patate e borlotti

### INGREDIENTI:

500 g di steccherini gialli (*Hydnum repandum*).

600 g di patate.

300 g di fagioli borlotti secchi.

Qualche ala di gallina.

1 ginocchio di manzo.

2 cipolle.

1 carota.

1 costa di sedano.

10 bacche di ginepro.

1 chiodo di garofano.

1 mazzetto di timo fresco.

2 spicchi d'aglio.

Olio extravergine d'oliva.

Pepe nero.

Sale.

### PREPARAZIONE

Il giorno prima mettete a bagno i fagioli in acqua fredda. Trifolate gli steccherini come da ricetta in "Preparazioni di base". Cuocete i fagioli in acqua poco salata a fuoco molto basso. Preparate un brodo con le ali di gallina, il ginocchio, le spezie e le verdure (tenendo da parte una cipolla). Fatelo restringere e poi allungatelo con l'acqua di cottura dei fagioli. In una pentola alta fate ammorbidire una cipolla tritata con un po' d'olio, poi aggiungete le patate a dadini e fatele insaporire. Versate sulle patate il brodo e portatele a cottura. Unite allora i fagioli e gli steccherini e cuocete ancora per 10 minuti, poi aggiustate di sale, profumate con le foglioline di timo, pepate e servite col classico filo d'olio.

Minestra di steccherini, patate e borlotti | 1