

## Minestra i patani



---

### Ingredienti

Patate, fagiolini, zucchine, fiori di zucca, pomodori freschi da sugo, olio d'oliva, cipolla, basilico, sale, alloro e peperoni secchi

### Preparazione

Si tratta di una ricetta molto semplice ma per chi ama le verdure è di una bontà indescrivibile. Vi consiglio di prepararla in estate quando gli ingredienti sono tutti freschi, per poterne esaltare i sapori. Dopo aver tagliato tutte le verdure in pezzi non molto piccoli, far soffriggere la cipolla con l'olio di oliva, in una pentola a sponde alte. Far raffreddare il tutto e fare degli strati in base ai tempi di cottura delle verdure, alternandoli con il pomodoro fresco tagliato a dadini. Andranno messi prima i fagiolini, poi uno strato di pomodori, in seguito le patate, di nuovo il pomodoro, poi le zucchine, il pomodoro e infine i fiori di zucca. Coprire con abbondante acqua fredda, aggiustare di sale e far cuocere con un coperchio, a fuoco basso, per circa tre quarti d'ora, senza mescolare (vi accorgete dopo un po' che le verdure che stavano sul fondo si ritroveranno in superficie) Quasi a fine cottura aggiungere gli odori : basilico, alloro e due peperoni secchi che si trovano facilmente nel nostro paese (« i filari i pipazzi »).