

## Millecosedde (Minestrone di verdure e di pasta)

### **Ingredienti**

*Per 4 persone*

- un pugno di fave secche
- un pugno di ceci
- un pugno di lenticchie
- un pugno di cicerchie
- un pugno di fagioli bianchi
- 200g di cavolo verza
- 2 cipolle
- una manciata di funghi secchi
- 1 gambo di sedano
- olio d'oliva
- sale
- 300g di pasta lunga spezzata con le mani



**Preparazione:** mettete a bagno dalla sera tutti i legumi, quindi poneteli a cuocere in abbondante acqua insieme al sedano, al cavolo ed alle cipolle affettate, ai funghi fatti rinvenire in acqua tiepida.

Condite con olio d'oliva e sale. Nello stesso recipiente dove avete fatto cucinare le verdure fate cuocere la pasta.