

Minestrone di verdure

Ingredienti per 4 persone

- .1 litro di acqua
- .1 carota
- .2 pomodori
- .2 zucchine
- .1 cipolla
- .2 patate
- .1 barattolo di piselli da 250 g

Procedimento

- .Pelate le patate e le carote, lavatele e tagliatele a pezzettini.
- .Lavate e tagliate tutte le altre verdure.
- .Tritate il finocchietto e l' erba cipollina.
- .Scaldate l' acqua e salatela.
- .In una capiente pentola rosolate nell' olio la cipolla, la carota e il sedano e fateli dorare.
- .Unite le altre verdure, l' erba cipollina e il finocchietto.
- .Versate i piselli e e i fagioli con la loro acqua.
- .Aggiungete l' acqua fino a coprirle.
- .Fate cuocere circa 45 minuti, dal bollore.
- .Frullate leggermente le verdure con il mixer lasciando alcuni pezzi interi.
- .Servite con un filo d' olio e del finocchietto fresco tritato.

- .1 barattolo di fagioli borlotti da 250 g
- .1 cipolla o 2 cipollotti
- .1 gambo di sedano
- .erba cipollina
- .mezzo peperone
- .finocchietto selvatico
- .olio
- .sale
- .pepe

*“Potete usare altre verdure come: broccoli, verze, cavolfiore, porri, zucca, bietole, cavolfiori, fagioli cannellini, fagiolini... Se volete potete frullare la verdura per ottenere una crema, oppure lasciare le verdure a tocchetti.
Se vi piace di più, arricchite il vostro minestrone con la pastina o servitelo con i crostini di pane.”*

