

MINESTRA DELLO CHEF

Ingredienti per 4 persone:

- 3 carciofi,
- 2 carote,
- 3 patate,
- 300 g di piselli surgelati,
- 300 g di cavolfiore,
- 1 cipolla,
- 200 g di riso,
- 150 cl di brodo,
- sale,
- pepe,
- formaggio parmigiano grattugiato.

Mondare e tagliare a pezzetti tutte le verdure.

Metterle in una pentola con il brodo e portare ad ebollizione.

Calcolare 40 minuti dal momento della bollitura, regolare di sale e pepe e versarvi il riso.

Portare il riso a cottura.

Servire la minestra con il parmigiano grattugiato.