

# MINESTRA DI VERDURE SVEDESE

Ingredienti per 4 persone:

- 2 carote,
- 2 cipolle,
- 2 patate,
- 1 cavolfiore piccolo,
- 100 cl di acqua,
- 50 g di burro,
- 25 g di farina di segale,
- 25 g di farina d'avena,
- sale,
- pepe.

Tritare finemente 2 carote, 2 cipolle, 2 patate, 1 piccolo cavolfiore e farli lessare in un buon litro di acqua. Quando le verdure saranno ben cotte condirle con 50 g di burro e impastarle con farina di segale e farina d'avena. Far sobollire il composto ottenuto per altri 15 o 20 minuti finché la minestra non risulti densa. Aggiustare di sale e pepe. Servire con crostini fritti nel burro.