

MINESTRA DI ZUCCHINE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di zucchine,
- 1 cipolla tritata,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- timo,
- 75 cl di brodo di carne,
- pepe,
- 2 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato.

Tagliate a dadini le zucchine lavate e non sbucciate e soffriggetele nell'olio caldo insieme alla cipolla tritata. Condite con sale e pepe, aggiungete il brodo, scaldate la minestra senza cuocerla. Servitela con del parmigiano grattugiato.