

MINESTRA OLANDESE

Ingredienti per 4 persone:

- porro,
- sedano,
- alcune carote,
- patate,
- cipolle,
- 1 cucchiaio di strutto,
- brodo.

Per preparare questa squisita minestra prendete del porro, sedano, qualche carota, patate e cipolle. Tagliate la verdura a fettine; fatela stufare in una pentola con un cucchiaio di strutto e cospargetela con un po' di farina. Aggiungete in seguito la quantità di brodo di carne voluta (dadi). Portate a ebollizione, rimestando continuamente e lasciate cuocere per 30 minuti circa. Per terminare potete eventualmente passare la minestra al passatutto e aggiungervi della pastina (vermicelli).