

MINISTRONE

Ingredienti per 4 persone:

- 3 patate,
- 2 carote,
- 1 sedano,
- 1 rapa,
- 1 cipolla,
- 2 pomodori,
- fagioli,
- piselli,
- fagiolini verdi,
- 2 zucchine,
- 100 g di pasta tipo qualsiasi,
- erbe aromatiche,
- 30 g di burro,
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva,
- formaggio parmigiano grattugiato,
- sale,
- pepe.

Unite tutti i legumi tagliati a pezzi tranne la cipolla che dorerete in padella con olio e burro.

Quando sarà dorata versateci tutti i legumi e fate dorare anche questi ultimi coprendoli di acqua calda, sale e pepe.

Successivamente aggiungete le erbe aromatiche e lasciate cuocere per 45 minuti.

Intanto cuocete la pasta e prima che sia finita la cottura, toglietela dall'acqua e aggiungetela al minestrone per finire la cottura.

Servite spolverando con parmigiano grattugiato.