

# MINISTRONE DI VERDURE

Ingredienti per 6 persone:

- 1/4 di cavolo,
- 1 cipolla,
- 1 porro,
- 2 carote,
- 1 spicchio di aglio,
- 2 coste di sedano,
- 2 patate,
- 2 zucchine,
- 3 pomodori,
- piselli,
- fagioli,
- 200 g di riso,
- brodo,
- formaggio parmigiano grattugiato,
- sale.

Lavate bene e mondate tutte le verdure, tagliatele a piccoli pezzi ed ancora gocciolanti sistematele nella pentola, coprite con il coperchio e appena questo è caldo, abbassate la fiamma al minimo e lasciate cuocere per circa 20 minuti. Dopo questo tempo, aggiungete il brodo caldo, quanto bolle, unite il riso, coprite con il coperchio e lasciate cuocere per ancora 10 minuti. Prima di servire aggiungete una manciata di parmigiano grattugiato.