

MARE E ORTO

Ingredienti per 4 persone:

- 100 cl brodo di dado,
- 250 g di carote, zucchine e piselli,
- 60 g di gamberetti,
- 1 patata grande,
- 2 cucchiaini di prezzemolo tritato,
- sale.

Portate il brodo a ebollizione e cuocetevi carote e zucchine tagliate a cubetti, i piselli sgucciati, la patata grattugiata. Aggiungete i gamberetti e due cucchiaini di prezzemolo tritato, salate. Cuocete ancora per circa 5 /10 minuti in modo che la minestra raggiunga una certa densità. Servite ben calda con un filo d'olio.