



MINISTRONE DI VERDURE

Ingredienti

1,5 di brodo di pollo o vegetale
200 gr di cavolo verza
1 piccola patata tagliata a dadini
2 cucchiaini di fagioli bianchi secchi (tenuti a bagno 8 ore e lessati)
1 piccola cipolla
1 porro
1 costa di sedano
1 carota
2 fette di pancetta tagliata a striscioline
3 cucchiaini di passata di pomodoro
Olio extra vergine di oliva
Prezzemolo tritato
2-3 cucchiaini di pasta corta o pasta mista
Sale e pepe

Procedimento

Scaldare l'olio in una casseruola e far rosolare le verdure tritate a fuoco dolce con la pancetta; quando saranno ammorbidite unire la passata di pomodoro.

Regolare di sale e pepe, quindi continuare la cottura a fuoco dolce per 20 minuti, mescolando di tanto in tanto. Unire il brodo e portare ad ebollizione, aggiungendo i fagioli a metà cottura.

Versare la pasta e riportare ad ebollizione, cuocere fino a quando la pasta è al dente. Unire il prezzemolo e regolare di sale e pepe.

Servire, a piacere, cospargendo con del parmigiano grattugiato.