Minestrone

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	50 Min.
Tempo di cottura	30 Min.
Porzioni	4

Preparazione

2 carote

6 coste di sedano

3 zucchina

2 Patate

6 spicchi d'aglio

2 cipolle

200 g di pancetta

Lavare, pelare e tagliare finemente le verdure e le patate. Sbucciare gli spicchi d'aglio e tagliarli finemente. Sbucciare le cipolle e tagliarle a pezzi. Tagliare la pancetta a striscioline sottili o a dadini.

1 CM di olio d'oliva

1 CM di concentrato di pomodoro

400 g di pomodori pelati, a cubetti

1 mazzetto di prezzemolo

1½ l di brodo vegetale

100 g di fagioli borlotti, in scatola

80 g di spaghetti

1 manciata di scaglie di parmigiano

Tritare una manciata di prezzemolo e metterlo da parte per la guarnizione. Legare il resto del mazzetto con un elastico.

Scaldare l'olio nel wok e rosolarvi la pancetta. Aggiungere le carote, le coste di sedano, l'aglio e le cipolle e soffriggere. Aggiungere il concentrato di pomodoro e soffriggere brevemente tutto insieme. Aggiungere le patate, i pomodori pelati, il mazzetto di prezzemolo e il brodo vegetale e portare la minestra a ebollizione.

Cuocere la minestra a fuoco basso per circa 30 minuti.

Stendere gli spaghetti su un panno, arrotolarlo e spingerlo oltre il bordo del tavolo per spezzare gli spaghetti in modo uniforme. Aggiungere le zucchine, i fagioli borlotti e gli spaghetti, portare a ebollizione la minestra, quindi abbassare il fuoco. Cuocere la minestra a fuoco basso per il tempo di cottura degli spaghetti. Al termine rimuovere il mazzetto di prezzemolo.

Servire la minestra con il prezzemolo tritato e il parmigiano.

Accessori

Wok

Ulteriori informazioni

Creata il	11.12.2019