

MINESTRA CONTADINA



Preparazione : 10 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 30 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 6 persone

- 3 carote (300 g) - 1 porro (150 g) - 1 gambo di sedano - 2 cipolle - 3 patate (300 g) - 200 g di pasta corta - 4 cucchiaini di olio d'oliva - 800 ml d'acqua - sale, pepe

1. Lavare e sbucciare le verdure. Tagliare le carote, il porro e il sedano a tocchetti di 1 o 2 cm circa, le cipolle in quattro parti e le patate a dadini di 2 cm circa. Mettere il tutto nel contenitore di metallo.

2. Aggiungere l'acqua, il sale, quindi avviare il programma PASSATO DI VERDURA. Regolare di sale e pepe e aggiungere l'olio.

3. Aggiungere la pasta e prolungare la cottura con programma ESPERTO, velocità 1°/100°C per il tempo indicato sulla confezione.

Consigli del cuoco :

A seconda della stagione, alcuni ortaggi, come le carote, possono richiedere una cottura più lunga. Se necessario, prolungare la cottura di qualche minuto. Per una versione più saporita, aggiungere un goccio di latte o di panna da cucina e/o del formaggio tipo Emmenthal grattugiato.

