

MINISTRONE ALLA LIGURE



PORTATA
Primo



TIPOLOGIA
Verdura



DIFFICOLTÀ
Media



OLIO BERIO
100% Italiano



TEMPO
1 Ora



QUANTITÀ
4 Persone

INGREDIENTI

- 4 cucchiaini di Olio Extra Vergine di Oliva 100% Italiano Filippo Berio
- 3 carote grandi tritate finemente
- 1 cipolla grande pelata e tritata grossolanamente
- 2 gambi di sedano affettati finemente
- 2 spicchi di aglio spelati e tritati finemente
- 2 patate grandi pelate e tagliate a dadini
- 1 litro di brodo vegetale
- 400 g di pomodori pelati a pezzi
- 400 g di fagioli cannellini in scatola
- 100 g di pasta corta
- 3 cucchiaini di parmigiano grattugiato

PREPARAZIONE

Scaldare l'olio in una casseruola capiente e dai bordi alti. Aggiungere le verdure, l'aglio e le patate. Cuocere per 10 minuti a fuoco basso per fare appassire il tutto.

Aggiungere il brodo, i pomodori e i fagioli. Portare a bollore e fare sobbollire a fuoco molto basso per 10 minuti. Aggiungere la pasta e cuocere fino a cottura ultimata.

Servire con una cucchiainata di parmigiano fresco e un filo di Olio Extra Vergine di Oliva 100% Italiano Filippo Berio.