

SOPA MINISTRONE



Preparación

Lavar y cortar las verduras. El corte ideal es en cuadrados pequeño tipo brunoise, de manera que cuando nos llevemos una cucharada a la boca, encontremos una muestra de todas las verduras.

Sofreír el ajo, el puerro, la cebolla y la zanahoria en aceite de oliva. Añadir un pelín de sal para ayudar a la cebolla que se cueza antes, cuando la cebolla esté transparente ya podemos añadir el resto de verduras.

Añadir los guisantes, el tallo de los espárragos, el calabacín y los champiñones cortados en cuartos.

Remover, añadir el tomate frito, o un tomate rallado y a continuación el caldo de verduras Aneto.

Una vez rompa a hervir añadir la sopa para el caldo, nosotros hemos añadido tirabuzones de verduras, y las puntas de los espárragos.

Cuando haya pasado 10 minutos de cocción nuestras verduras estarán al dente y nuestra Sopa Minestrone lista.

Añadir a un recipiente apto para horno, espolvorear con parmesano rallado y gratinar en el horno.

INGREDIENTES

1l DE CALDO
NATURAL ANETO DE
VERDURAS
1 ZANAZORIAS
15 VAINAS DE
GUISANTES
1/2 CALBACÍN
1 CEBOLLA PEQUEÑA
1 AJO
10 CHAMPIÑONES
2 CUCHARADAS DE
TOMATE FRITO
10 ESPÁRRAGOS
1/2 PUERRO
PASTA PARA SOPA
PARMESANO
RALLADO