

Minestrone

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Puerro: 1 Unidad

Corteza de Queso Parmesano: 1 Rodaja

Chile rojo: 1 Unidad

Zucchini: 1 Unidad

Zanahoria: 1 Unidad

Vino Tinto: 1 Vaso

Sal: A gusto

Frijoles verdes: 50 g

Aceite de oliva virgen: Cantidad necesaria

Apio: 1 Rama

Tomate Maduro: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Para comenzar, en una olla disponemos todas las verduras cortadas y las cubrimos con agua.
- Añadimos la corteza de parmesano, una pizca de sal y un chorrillo de aceite. Luego, hervimos durante 10 minutos.
- Pasado este tiempo, emplatamos el minestrone y decoramos con la corteza de parmesano cortada en tiras.
- Para terminar, regamos con un chorrillo de vino tinto y servimos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/minestrone-2>