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 chorrito 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 chorrito de vino tinto y servimos

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