

Minestrone di verdure alla milanese

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Papas: 2 Unidades Arvejas: 200 g Apio: 2 Ramas Ajo: 1 Diente

Arroz: 120 grs.

Zanahorias: 2 Unidades Aceite De Oliva: 30 cc Zucchinis: 2 Unidades Albahaca: 1 cda.

Grasa de Cerdo: 50 grs.
Tomates: 4 Unidades
Repollo blanco: ½ Unidad

Mejorana: 1 cda.

Caldo De Ave: Cantidad necesaria

Perejil: 1 cda.

Varios

Queso Grana Padano: A gusto Aceite De Oliva: A gusto

Preparación de la Receta

- Corte el *ajo* al medio y elimine el brote.
- Corte la grasa de cerdo en cubos.
- Pique el ajo con el perejil, la albahaca, la mejorana y la grasa de cerdo.
- Pele las papas, las zanahorias, el apio y corte en cubos.
- Corte los zucchini en cuartos, elimine las semillas y corte en cubos.
- Pele los tomates, corte en cuartos, elimine las semillas y corte en cubos.
- Corte el repollo en juliana.
- En una cacerola caliente con aceite de oliva dore la mezcla de ajo y hierbas picadas.
- Agregue el apio, los zucchini, las zanahorias, las papas y rehogue.
- Incorpore el tomate y revuelva.
- Cubra con el caldo y cocine a fuego bajo durante 30 minutos aproximadamente.
- Añada el repollo, el arroz, las arvejas y termine la cocción durante 15 minutos más.

Presentación

- Sirva en platos hondos
- Espolvoree con grana padano rallado.
- Rocíe con aceite de oliva.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/minestrone-di-verdure-alla-milanese