

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

Zucchini: 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>