Minestrone partenopeo



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Arvejas: 200 g
Sal y Pimienta: A gusto
Calabaza: 1 Unidad
Agua: Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: 30 cc
Zucchinis: 2 Unidades
Queso Parmesano: 150 grs.
Tomates: 2 Unidades
Arroz: 200 grs.
Peperoncino: 1 Unidad
Perejil: 1 cda.

Varios

Perejil: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Pele la *calabaza* y corte en cubos pequeños.
- Corte el *zucchini* en cubos regulares.
- Pele los tomates y pique groseramente.
- Pique el *peperoncino*.
- Ralle el queso parmesano.
- En una *cacerola* con aceite de oliva saltee los cubos de *calabaza* y los *zucchini*.
- Agregue los tomates, sal, pimienta y el *perejil*.
- Cubra con abundante agua y lleve a hervor.
- Incorpore el *arroz*, tape y cocine a fuego bajo durante 30 minutos aproximadamente.
- Agregue las arvejas, el *peperoncino* y el queso rallado.
- Termine la cocción durante 5 minutos más.

Presentación

- Sirva en platos hondos
- Espolvoree con *perejil* picado.

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