Minestrone

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Papas: 2 Unidades
Porotos blancos: 200 g
Extracto De Tomate: 1 cda.
Queso Parmesano: 100 grs.
Ajo: 2 Dientes
Tomates: 2 Unidades
Zanahorias: 2 Unidades
Panceta ahumada: 150 g
Puerros: 2 Unidades
Sal: A gusto
Cebolla: 1 Unidad
Albahaca: 10 g
Caldo de verduras: 2 L
Apio: 2 Ramas
SPAGHETTI: 200 g
Aceite De Oliva: 30 cc
Zucchinis: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Hidrate los porotos en agua durante 4 horas y luego cocine hasta que estén tiernos.
- Corte la *panceta*, los *zucchini* y el *apio* en cubos de 5 x 5 mm
- Corte la *cebolla* doble ciselado.
- Corte las zanahorias y las papas en paisana.
- Pique finamente el *puerro*.
- Corte los Spaghetti en porciones de 10 cm de largo.
- Pele los tomates y corte en *concassé*.
- Pique finamente el *ajo* y la *albahaca*, reserve la mitad para la presentación.
- Ralle el parmesano.
- En una sartén caliente con aceite de oliva sude la *panceta*.
- Agregue la *cebolla*, el *apio* y saltee.
- Incorpore el *puerro*, las zanahorias, sal y rehogue.
- Añada el extracto de *tomate* y cocine a fuego suave durante 3 minutos.
- Vuelque todo en una *cacerola*, agregue el *zucchini*, la *papa*, los porotos y el caldo.
- Cocine a ebullición suave durante 3 minutos aproximadamente.
- Incorpore los Spaghetti y cocine hasta que estén al dente.
- Adicione el *tomate concassé*, la *albahaca* y el *ajo*.

Presentación

- Sirva en platos hondos, espolvoree con parmesano rallado, *albahaca* y *ajo* picado.

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