

ENTRANTES

Minestrone de verduras

Tiempo de cocción: 30 minutos

Tiempo total de preparación: 50 minutos



INGREDIENTES:

- 250 g de calabacines
- 250 g de patatas harinosas
- 250 g de zanahorias
- 250 g de tomates
- 1 diente de ajo
- 2 cebollas
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 vaso de judías blancas (360 g)
- 1 litro de caldo de pollo
- 50 g de fideos
- **Molinillo de Sal Costa con Ajo, Perejil y Albahaca**
- 1 manojo de albahaca fresca
- 50 g de queso parmesano rallado
- Pimienta recién molida

ELABORACIÓN:

- Limpiar las verduras y cortarlas a daditos. Pelar el ajo y las cebollas y picarlo todo. Calentar el aceite de oliva en una cazuela y rehogar la cebolla, el ajo y, seguidamente, las verduras. Añadir el caldo y llevarlo todo a ebullición. Finalmente, añadir las judías blancas y los fideos y cocer a fuego lento durante 10 minutos más.
- Sazonar con **Sal Costa con Ajo, Perejil y Albahaca**. Repartir la sopa en los platos y servirla espolvoreada con albahaca fresca cortada pequeña, parmesano y pimienta.

