

ZUPPE E MINESTRE

Minestra alle zucchine

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



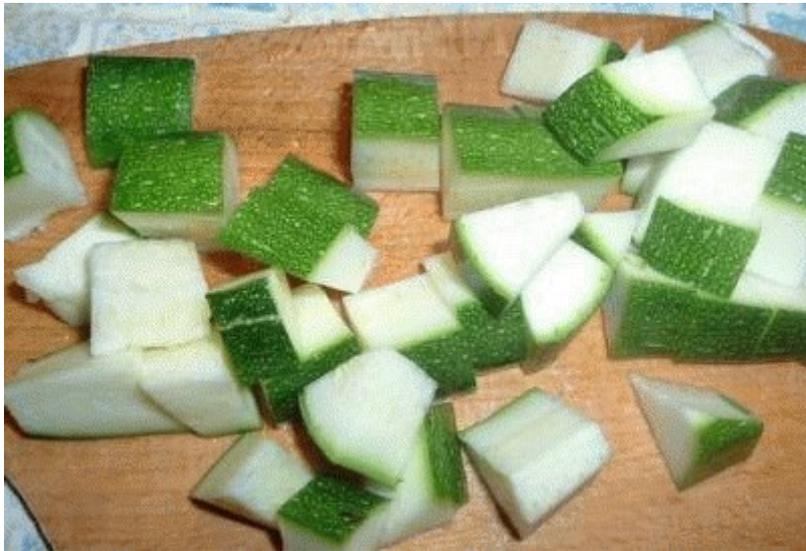
INGREDIENTI

900 ml di acqua
1 dado vegetale
1 porro
1 zucchini
70 g di taglierini all'uovo fatti in casa
1/2 cucchiaino raso di estratto di carne
olio extravergine di oliva
parmigiano grattugiato.

PREPARAZIONE



2 Tagliare a dadini lo zucchini e unirlo al brodo.

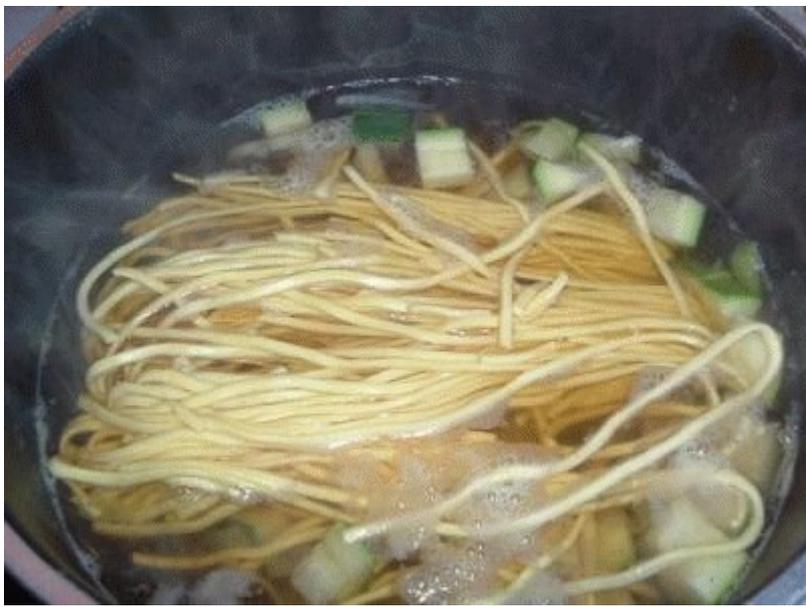


3 Preparare i taglierini all'uovo.



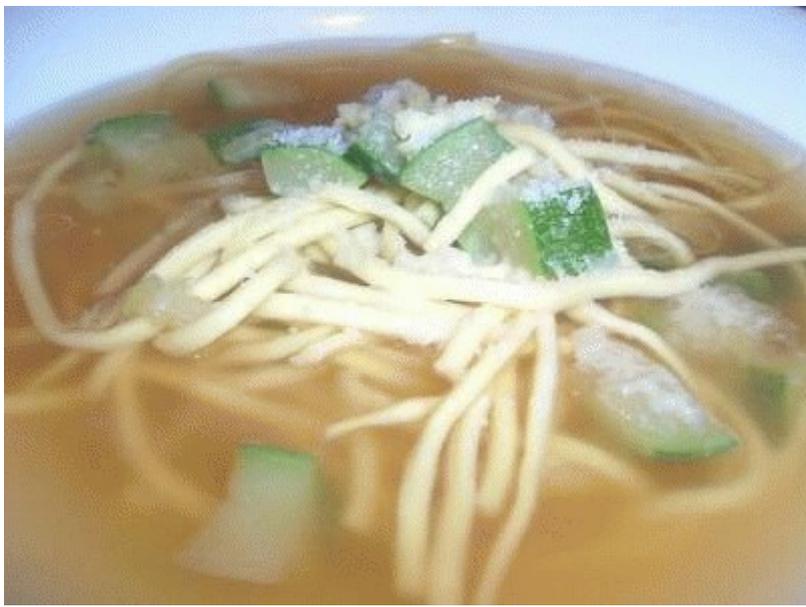
4 Dopo circa 10 minuti di cottura, aggiungere l'estratto di carne e i taglierini.





- 5 Far cuocere i taglierini, impiattare in piatti fondi, e versare un filo di olio a crudo, cospargere con una cucchiata di parmigiano.





NOTE