

ZUPPE E MINESTRE

Minestra bianca

LUOGO: Europa / Italia

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



Minestra bianca

INGREDIENTI

PISELLI SURGELATI oppure in scatola -
300 gr
PATATE 3
CIPOLLA 1
PASTA CORTA da minestra - 250 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
BURRO 50 gr
LATTE 3 cucchiari da tavola
BRODO VEGETALE 1500 ml
FOGLIE DI BASILICO 6 foglie
PARMIGIANO GRATTUGIATO

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la minestra bianca, per prima cosa preparate un capiente pentola di brodo, quindi versate un giro di olio extravergine d'oliva, all'interno di una casseruola, insieme al burro. Lasciate scaldare l'olio leggermente e, sciogliere completamente il burro.

Preparate un trito di cipolla e, aggiungetela nella casseruola con l'olio caldo e il burro sciolto e, lasciatela leggermente soffriggere e ammorbidire.





2 Nel frattempo pelate e tagliate a cubetti le patate. Appena la cipolla si sarà leggermente dorata, aggiungete la dadolata di patate nella casseruola, fate insaporire per qualche minuto, quindi unite nella casseruola anche i piselli surgelati. Lasciate cuocere per qualche minuto, poi aggiungete il latte ed, infine incorporate alla minestra il brodo bollente, fino a ricoprire completamente le verdure. Portate a bollore coprite e, lasciate cuocere la minestra per 20 minuti circa.





- 3 Trascorsi i 20 minuti di cottura, aggiungete alla minestra la pasta corta, scegliete voi il tipo di pasta che preferite. Portate la pasta a cottura desiderata.



4 Una volta ultimata la cottura della pasta, impiattate e servite la minestra bianca con delle foglioline di basilico fresco spezzettate e, con una generosa spolverata di parmigiano grattugiato.



