ZUPPE E MINESTRE

Minestra con patate sedano e carote

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 60 min COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

Oggi ci va un **piatto sano** che **sa di casa e di nonna**, e che ricetta potrebbe esaudire il nostro desiderio di coccole? ma ovviamente **una buona e calda minestra piena di verdurine fresche**, adatta ai **periodi di freddo** ma anche, servita un po' meno bollente, **ideale per la primavera**, quando abbiamo bisogno di liberarci della noia e pesantezza dell'inverno passato.

La ricetta di oggi è una **minestra con patate, sedano e carote**, puoi decidere di aggiungere anche la pasta, come nella nostra proposta di oggi, ma anche il riso, o il farro e l'orzo, ricordati che se opti per questi ingredienti dovrai cuocerli a parte e

aggiungerli alla **minestra con patate** solo pochi minuti prima della fine della cottura, in questo modo non rischierai di rovinare il piatto finale.

Segui la nostra ricetta con video e passo passo fotografico per cucinare in casa una deliziosa **minestra con patate, sedano e carote** da gustare quando hai davvero bisogno di qualcosa di buono e caldo.

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

Canederli
Zuppa imperiale
Crema di zucca e patate
Minestrone di verdure
Passatelli in brodo

INGREDIENTI

PATATE 600 gr

CAROTE 350 gr

PASSATA DI POMODORO 300 gr

PASTA MISTA o pastina per minestra - 250 gr

COSTE DI SEDANO 4

CIPOLLA 1

SALE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PARMIGIANO REGGIANO GRATTUGIATO facoltativo -

PREPARAZIONE

1 Ecco come cucinare in modo veloce ed efficiente una buonissima minestra con patate, carote e sedano. Inizia a preparare le verdure in questo modo: lava le coste di sedano e tagliale a pezzi, poi, con un coltello affilato tritale grossolanamente su un tagliere. Lava e pela le patate, tagliale a fettine e poi, con un coltello, tritale grossolanamente, cercando di rendere i pezzettini della stessa misura del sedano.

2 Lava, pela e trita anche le carote, procedi allo stesso modo anche con le cipolle. Metti una

casseruola antiaderente sul fornello e fai scaldare l'olio extravergine di oliva con la cipolla che non deve soffriggere ma solo scaldarsi.

3 Aggiungi il sedano e le carote, fai scaldare insieme alla cipolla per un paio di minuti e poi aggiungi anche le patate.

4 Quando tutte le verdure si saranno insaporite con la cipolla e l'olio, aggiusta di sale e unisci la passata di pomodoro. A questo punto copri tutto con acqua fresca. La quantità di acqua dipende da come vuoi che la minestra sia densa. Fai cuocere per circa 40 minuti, mescolando di tanto in tanto.

5 Trascorsi circa 40 minuti, con una forchetta schiaccia una parte di verdure sul fondo del tegame, questa operazione servirà a rendere la minestra più cremosa. Se vuoi la tua minestra è pronta anche così, invece se hai deciso di aggiungere la pasta, controlla che il livello dell'acqua sia adeguato alla sua cottura, se si fosse ritirata troppo aggiungine un po', possibilmente calda per non fermare la cottura del piatto. Quando la minestra riprende bollore, aggiungi la pasta che hai scelto e cuocila tenendo in considerazione le indicazioni della confezione.

Quando la minestra è cotta, cospargila di Parmigiano Reggiano grattugiato, se piace, e

portala in tavola bella fumante.