

ZUPPE E MINESTRE

Minestra con broccoli siciliani e cipolla rossa di Tropea

di: *Cipolla77*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



Se amate consumare comfort food rustici e saporiti, la ricetta della minestra con broccoli siciliani e cipolla rossa di Tropea non dovete perderla! Si tratta di un piatto molto semplice da realizzare ma molto gustoso e saporito. Provate questa ricetta e vedrete che sapore! Altre idee per consumare i broccoli? Ecco per voi un'altra ricetta golosa: provate questi [sformatini](#)!

INGREDIENTI

BROCCOLI SICILIANI 300 gr
PASTINA 120
CIPOLLE ROSSE DI TROPEA 1
BRODO VEGETALE 1 l
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiaini da tavola
ROSMARINO rametto - 1
SALE
PEPE
PARMIGIANO GRATTUGIATO

PREPARAZIONE

- 1** Per realizzare la minestra con broccoli siciliani e cipolla rossa di Tropea procedete nella seguente maniera: lavate bene i broccoli sotto l'acqua corrente. Divideteli a cimette e, tagliate i gambi a piccoli pezzetti.
- 2** Versate in una casseruola dai bordi alti, un giro d'olio extravergine d'oliva, fate scaldare. Sbucciate la cipolla rossa di Tropea, affettatela finemente e aggiungetela nella padella, insieme all'olio caldo. Fatela leggermente soffriggere, quindi unite alla cipolla, i gambi dei broccoli a pezzettoni, aromatizzate con un trito di rosmarino, mescolate e fate cuocere a fuoco basso per 3-4 minuti.
- 3** Aggiungete nella casseruola anche le cimette dei broccoli, incorporate il brodo vegetale, portate ad ebollizione, regolare di sale se necessario, coprite e, lasciate cuocere per altri 3-4 minuti.
- 4** Trascorso il tempo indicato aggiungete alle verdure la pastina e, lasciate cuocere per 4 minuti circa.
- 5** Appena la minestra sarà pronta servitela in cocottine, con una generosa spolverata di parmigiano grattugiato, una macinata di pepe e, un filo d'olio extravergine d'oliva.