

ZUPPE E MINESTRE

Minestra di patate sedano e riso

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

PATATE 600 gr
SEDANO 200 gr
RISO ORIGINARIO 200 gr
CIPOLLA 150 gr
BRODO VEGETALE
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
RAMETTO DI ROSMARINO 1
CONCENTRATO DI POMODORO 1
cucchiaino da tè
SALE
PEPE
PARMIGIANO GRATTUGIATO

PREPARAZIONE

1

pelare e tagliare le patate a cubotti

sedano a dadi grossolani

cipolla a fette sottili







2 In pentola olio rosolare cipolla e sedano poi patate rosolare leggermente

poi un cucchiaino di concentrato

unire brodo fino a coprire cuocere 8-10 minuti







3 unire il riso e altri 12-14 minuti sale e pepe

portare a cottura





4 servire con pepe parmigiano giro di olio e rametto di rosmarino



