

ZUPPE E MINESTRE

## Minestrina semplice alle erbe aromatiche e carote

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [molto basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



Cosa c'è di più buono, quando magari inizia a fare un po' di freddo nei primi giorni d'autunno di un bel piatto di minestrina semplice alle erbe aromatiche e carote? Esatto! Questo è uno di quei piatti che ti rimette in sesto dopo una giornata faticosa, alla fine della quale ti seti stanco e spossato. Un piatto semplice e leggero che mette d'accordo tutta la famiglia e che ti permette con pochi ingredienti di fare qualcosa di buono e saporito! Oltre ad essere buonissima è davvero facile da realizzare, ed è perfetta anche se la preparate al mattino e la sera poi cuocete la pasta. In questo caso noi abbiamo utilizzato dei quadrucci, ma voi potrete usare quella

che più vi piace. Anche nella scelta delle erbe aromatiche, via libera alla fantasia e alla disponibilità. La minestrina semplice alle erbe aromatiche e carote è un comfort food perfetto quando si ha voglia di qualcosa di buono e saporito. Le patate tagliate a tocchetti piccoli, unite alle carote, diventano una crema deliziosa, che si amalgama perfettamente alla pasta. Sapete che è buona anche il giorno dopo? Già, magari aggiungendo qualche cucchiaino di parmigiano reggiano o di grana, diventa un ottimo piatto, per nulla una minestra asciutta e insipida! Provate questa versione, e fateci sapere se vi è piaciuta. Se poi amate in modo particolare questi piatti, ve ne consigliamo un altro molto saporito e sfizioso: provate questa minestra dell'[orto](#), semplice e gustosissima, vi piacerà di certo!

## INGREDIENTI

BRODO consigliato brodo di pollo - 1 l

PASTINA il tipo che preferite - 100 gr

PATATE 2

CAROTE 2

FOGLIE DI SALVIA

RAMETTO DI ROSMARINO 1

PARMIGIANO GRATTUGIATO

SALE 1 pizzico

PEPE NERO MACINATO facoltativo -

## PREPARAZIONE

**1** Per preparare una gustosa minestrina semplice alle erbe aromatiche e carote, preparate prima di tutto una bella pentola di brodo, ideale è il brodo di pollo, in alternativa, se avete poco tempo a disposizione potete sostituirlo anche con del classico brodo di dado.

Procedete nella seguente maniera: tritate finemente gli aghi di un rametto di rosmarino e delle foglie di salvia, quindi portate a bollire la pentola di brodo.



2 Trasferite il trito di erbe aromatiche nella pentola con il brodo caldo e lasciate

aromatizzare per qualche minuto. Mentre il brodo si stà aromatizzando, pelate le patate, tagliatele a dadini, poi mettetele a cuocere nel brodo caldo.





**3** Quindi prendete anche le carote, pelatele, tagliatele da prima a listarelle, da ogni listarella ricavate dei cubetti e, trasferite anch'esse nel brodo con le patate, lasciate cuocere le verdure per qualche minuto.





- 4 Se necessario aggiustate la minestra con un pizzico di sale , quindi prendete il tipo di pastina che preferite e aggiungetela nella pentola insieme alle verdure, fate cuocere per il tempo indicato sulla confezione della pasta.





- 5 Trascorso il tempo di cottura della pasta, servire la minestrina semplice alle erbe aromatiche e carote con una generosa manciata di parmigiano grattugiato e, se gradite anche una leggera macinata di pepe nero

