



MINISTRONE



INGREDIENTES (6 raciones):

- 80 grs de cebolla
- 120 grs de puerro
- 40 grs de aceite de oliva virgen extra
- 600 grs de verdura variada (zanahoria, calabacín, apio, tomate, calabaza...)
- 1000 grs de agua
- 2 pastillas de caldo de verduras o 2 cucharaditas de concentrado de caldo casero
- 1 cucharadita de sal
- 120 grs de pasta maravilla, ditalini o similar (o 60 grs de arroz)

Para servir

- 6 cucharaditas de aceite de oliva virgen extra
- 6 hojas de albahaca fresca troceadas (opcional)
- Queso parmesano rallado (al gusto)

PREPARACION:

- Ponemos en el vaso la **cebolla** y el **puerro**. Trocear **5 seg** a **v.7**. Con la espátula bajar los ingredientes hacia el fondo del vaso.
- Añadir el **aceite** y sofreír **3 min.** a **Temp.Varoma** y **v.1**
- Agregar las verduras variadas (*) y trocear **6 seg.** a **v.4**
- Incorporar el **agua** y la **pastilla de caldo** o el **concentrado de caldo casero** y cocinar **15 min., 100º, giro inverso** y **v.1**

- Incorporar la **sal** (al gusto) y la **pasta** y cocinar programando el **tiempo que indique el paquete de la pasta utilizada** a **100º**, **giro inverso** y **v.1**
- Servir la sopa caliente, regada con un poco de aceite de oliva, las hojas de albahaca y el parmesano rallado al gusto

Comentarios/Trucos:

- Si lo prefiere puede sustituir la pasta por arroz.
- (*) Si quiere una sopa más consistente con las verduras también puede poner una patata y algunas judías blancas ya cocidas.
- Al cocer la pasta o arroz se puede aprovechar para hacer unos huevos poché y tener un plato único completo. **En este caso programaremos temperatura varoma!**

Montse López
699 730 353
Montse.tmx@gmail.com