

SOPA MINISTRONE



Ingredientes:

- Mix de vegetales, frescos o congelados
- Pasta de tomate concentrado
- Corteza de Parmigiano Reggiano
- Parmigiano Reggiano rallado
- Aceite de oliva virgen extra
- Cebolla picada
- Sal y pimienta

Elaboración

1. Ponga un poco de aceite en una olla grande a fuego lento. Agregue la cebolla, un poco de agua, sal y pimienta. Suba un poco el fuego para saltear la cebolla.
2. Agregue las verduras picadas (frescas o congeladas). Agregue el doble de agua que el peso de las verduras utilizadas y una cucharada colmada de pasta de tomate concentrado.
3. Lave las cortezas de Parmigiano Reggiano y raspe la capa exterior. Córteela en trozos pequeños y agréguelos a la sopa.
4. Cocine a fuego lento y sirva con una cantidad generosa de Parmigiano Reggiano rallado.