

Sopa de Vegetales y Pasta o Minestrone

Ingredientes:

- 1 zanahoria grande rallada gruesa.
- 2 tallos de celery cortado fino.
- 1 cebolla mediana picada en cuadritos.
- 1 lata mediana de guisantes.
- 1 lata mediana de maíz.
- 1 frasco o lata de salsa para pastas de su preferencia (yo use la de albahaca).
- ½ l. de agua hirviendo.
- 3 cucharadas de aceite de oliva.
- Sal y pimienta al gusto.
- 1 taza de orzo o Risoni. (pasta en formato de arroz.



Preparación:

- Paso 1 : En una olla derretir la mantequilla.
- Paso 2 : Agregar el celery, cebolla y la zanahoria.
- Paso 3 : Cuando la cebolla este suave agregar la lata o frasco de salsa de tomate para pastas y el agua hirviendo.
- Paso 4 : Dejar cocinar por 15 min, luego agregar el guisante y el maíz. Dejar hervir 5 min.
- Paso 5 : Por ultimo agregar el orzo o el risoni, dejando que se cocine por 6 min o la cantidad de tiempo que estable el empaque.
- Paso 6 : Servir caliente acompañado de pan con ajo y queso parmesano.