

SOPA MINESTRONE



Ingredients (4 persones)

- un tros de col
- 1 nap gran
- 2 pastanagues
- un tros de porro
- 2 o 3 tomàquets madurs
- 1 carbassó
- fideus del 0
- ceba
- aigua
- sal
- oli d'oliva



Elaboració

Comença posant força aigua a escalfar en una olla.

Després neteja i talla la col, les pastanagues, el nap, el porro, les cebes i el carbassó a tires estretes o més amples però petites. Els tomàquets els hi treus la pell i les llavors, després els talles també a tires com la resta de les verdures.

A continuació, sofregeix amb una mica d'oli, la ceba i el porro sense que es cremi, després li poses els tomàquets, remenes i li aboques, primer, una bona quantitat d'aigua, la sal i després tota la verdura que has reservat. Deixa que bulli tot el conjunt fins que les verdures s'estovin.

Ara és el moment d'afegir els fideus, t'aconsello els del número 0 perquè es fan molt ràpid.