



BRODO VEGETALE PER MINESTRA PICCANTE

dolcemente-salato.blogspot.it



Ingredienti:

300 g di pasta mista corta piccante
3 litri di acqua minerale
2 patate
2 carote
2 coste di sedano con le foglie
6 pomodorini
1 ciuffo di prezzemolo
2 grani di pepe verde
2 chiodi di garofano
Olio Extravergine d'Oлива Dante
Sale

Preparazione:

Pelare le patate, le carote, il sedano e la cipolla. Pulire i pomodorini e tagliare tutto in 2 parti. Versare l'acqua in un tegame, unire le verdure, le spezie e un filo d'olio. Portare in ebollizione, poi abbassare la fiamma al minimo e lasciar sobollire per circa un'ora. Nel frattempo unire il sale. Filtrare il brodo dalle sue verdure e utilizzarlo per cuocere la pasta. Lasciarla ben al dente e servire con il suo brodo.