

# MINISTRONE CLASSICO

## Ingredienti

- 3 carote
- 1 costa di sedano
- 1 patata media
- 1 porro
- 2 zucchine
- 3 foglie di verza
- 150 g borlotti freschi

Pulisci le verdure

Tagliale tutte in dadolata grande quanto i borlotti

Trasferisci in una pentola e riempi di acqua fredda

Porta a bollore e fai cuocere a fuoco dolce per 40'.

Servi il minestrone con crostini di pane tostato

