


Minestrone campagnolo

1h 15 min 

2 

4 

30 min 



Ingredienti

120 g di Pipette Schär, 2 cucchiaini di olio di oliva, 2 l di brodo vegetale, 300 g di fagioli lessati in scatola, 2 carote piccole, 1 gambo di sedano, 1 zucchina, 1/2 cipolla, 1 porro, 1 patata, 3 cucchiaini di passata di pomodoro, 1 pizzico di timo, 1 pizzico di maggiorana, 2 foglie di basilico, sale e pepe q.b.

Preparazione

Tritare finemente la cipolla, il sedano, le carote, il porro ed il basilico. Mettere il tutto in una pentola con l'olio e lasciare soffriggere per qualche minuto. Aggiungere quindi il passato di pomodoro, la zucchina e la patata tagliata a dadini, il timo, la maggiorana, i fagioli precedentemente passati ed alcuni interi ed il brodo. Regolare di sale e pepe. Cuocere il tutto a fuoco lento per circa 20 minuti, quindi unire le Pipette e portarli a cottura secondo i minuti riportati sulla confezione. Servire ben caldo.

