



# Minestrone

## Ingredienti

**Per 6 persone** : 200 gr di carote - 1 pomodoro maturo - 200 gr di zucchine  
100 gr di patate - 50 gr di fagioli - 1 costa di sedano - 1 spicchio di aglio - 200 gr di penne - Olio di oliva

## Preparazione

Lavare le verdure.

Spelare e tagliare a cubetti le carote e il sedano (2x2x2 mm) con il CL 50 Ultra.

Lavare e tagliare a cubetti i pomodori (5x5x5 mm) con il CL 50 Ultra.

Sbucciare e tritare l'aglio nel cutter.

Lavare e tagliare a cubetti piccoli le zucchine e le patate (5x5x5 mm) con il CL 50 Ultra.

In una pentola, scaldare l'olio e 30cl di acqua e aggiungere le carote, il sedano e l'aglio.

Cuocere per 10 min e aggiungere le zucchine, le patate e i fagioli. Proseguire la cottura per 10 min a fuoco basso. Incorporare i pomodori e continuare a cuocere per altri 5 min a fuoco molto basso.

Cuocere le penne al dente e aggiungerle al minestrone.

## L'astuzia del cuoco

Potete associare il vostro minestrone a una burrata.

