



5

## Supă minestrone

Prepari **4 porții** în **50 minute**, plus timpul de fierbere.



supă

**Adună la un loc:** câte 200g de mazăre, morcovi, dovlecei, supă cartofi, roșii decojite, varză, 1 ceapă medie, 1 fir de praz, 1 tijă de țelină verde, 1 cățel de usturoi, 200g orez, 50g kaiser, 3 linguri de ulei Bonatello, sare și piper, pătrunjel și oregano tocate.

Curăță și spală bine legumele, apoi taie-le în bucăți. Taie prazul rondele, iar varza în fâșii mai mari. Taie kaiserul cubulețe.

Încinge uleiul într-o oală generoasă, adaugă cubulețele de kaiser și rumenește-le bine. Încorporează apoi ceapa și prazul și călește-le câteva minute. Adaugă restul legumelor, apoi mazărea cu roșiile decojite și tocate. Condimentează totul cu sare, piper și lasă-le să fiarbă timp de 5 minute, amestecând în continuu.

Toarnă peste amestec 2,5l apă, pune capacul și lasă supa să fiarbă 45 minute la foc mediu. Înglobează orezul și mai fierbe totul încă 15 minute. La sfârșit adaugă usturoiul mărunțit.

Supa minestrone se servește cu verdeață presărată.

---

### *Secretul lui Bonatello*

---

*Adaugă felii fine de parmezan în farfurii,  
pentru o combinație inedită de arome.*