

ZUPPE E MINESTRE

Minestra di trenette con verdure e scampi

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

10 min

COTTURA

40 min

Ingredienti per 4 persone

Pasta tipo trenette	320 g
Broccoletti	300 g
Code di scampi sgusciate	100 g
Brodo vegetale	100 cl
Carote	2
Porro	1
Olio d'oliva	5 cucchiaini
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Mondate, lavate, asciugate e tagliate a rondelle sottili solo la parte bianca del porro. Lavate, sgocciolate e dividete i broccoletti in cimette. Raschiate e lavate le carote; tagliatele a pezzetti.
- 2 In una casseruola, fate scaldare l'olio fatevi appassire il porro e le carote. Mettete il coperchio e lasciate stufare su fiamma dolce, per quindici minuti.
- 3 Unite le code di scampi, le cime di broccoletti, il brodo, poco sale e pepe. Proseguite la cottura, a coperto, per quindici minuti, su fiamma vivace. Togliete quindi il coperchio e lasciate cuocere per altri dieci minuti. Unite poi le trenette e portatele a cottura. Servite caldo.