

ZUPPE E MINESTRE

Minestra con ortaggi d'inverno

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

50 min

■ Ingredienti per 4 persone

Cavolo verza	1/2
Pancetta (fette da 50 g)	50 g
Carota	1
Cipolla	1
Sedano	1 gambo
Olio d'oliva extra-vergine	10 cl
Sale	
Pepe	1 pizzico

■ Preparazione

- 1 Privare la verza delle foglie esterne più dure, tagliarla a metà ed eliminare il torsolo centrale; tagliarla a listerelle e lavarla accuratamente; pelare la carota, lavarla e tagliarla a rondelle; pulire il sedano, lavarlo e tagliarlo a listerelle o a pezzetti; sbucciare la cipolla, lavarla e tagliarla a fette sottili.
- 2 Mettere in una casseruola con un poco d'olio la cipolla affettata e la pancetta tagliata a dadini, far rosolare a fuoco moderato per qualche minuto mescolando spesso con un cucchiaino di legno; aggiungere la verza, la carota, il sedano e coprire con acqua (un litro e mezzo circa), salare un poco e fare cuocere per 30 minuti circa a fuoco moderato.
- 3 Servire la minestra calda irrorandola con l'olio rimasto e cospargendola con un pizzico di pepe appena macinato; accompagnarla a piacere con crostini di pane leggermente tostati.