

« MINISTRONE » – rezept da mumma

Metter en ina cazzetta gronda las verduras cun las tomatas e barsar lev cun ieli d'olivas.

Suenter barsar, metter las verduras ella aua.

Far buglir per 10 minutas e metter en ils truffels.

Suenter 20 minutas buglir pon ins metter en la pasta.

Far buglir per 15 minutas cun la pasta.

Duront il temps che la pasta buglia cungir cun sal, peterschin e basilicum.

tips:

1. In bien parmesan sgartau va bein a prau cun il minestrone. tradiziunal fuss in bien caschiel da nuorsa madirs e sgartau.
2. Cura ch'ins metta en la pasta duei l'aua esser circa 3 dets sur las verduras. Ei sa era dar ch'ins ha da metter aunc intec aua cun quei che la pasta drova empau aua per secuschinar.
3. Minestrone sas era scaldar il proxim di cun in tec aua e sal.
4. Tgi che ha bugen agl, astga era metter en agl tier il minestrone.



Ingredientzas

- 3L aua
- verduras tenor gust digl agen iert: riebla, zucchetti, spitg dalla caglia dils zucchettis, tschaguola, arveglia, bliuschas, fava brina, carflur, broccoli, versa, urteis
- tomatas 6 tocs (san marzano fuss ideal schiglioc normalas tomatas)
- truffels da consistenza ferma (2 truffels gronds ni 4 pigns)
- pasta per minestrone, pasta pintga ni era spaghettis ruts (180grams)
- ieli d'olivas 3 tschaduns da suppa peterschin, basilicum, sal

Info per las verduras:

- tagliar las verduras en ina mesira ch'ins sa prender cul tschadun da suppa

-tagliar las tomatas en quadrels ni spitgs gronds

-tagliar ils truffels en quadrels pigns