



Sopa Minestrone con Alubias Blancas (Italia)

Receta para 4 personas

INGREDIENTES

- | | |
|---|--|
| ☐ 1 ud (picada) Cebolla | ☐ 4 ud (pelados y picados) Tomates |
| ☐ 2 ud (en rodajas) Zanahorias | ☐ 1 Litro Caldo de Verduras |
| ☐ 2 ramas (en trozos) Apio | ☐ 1 taza (macarrones o fideos) Pasta |
| ☐ 3 ud (picados) Dientes de Ajo | ☐ 1 al gusto Aceite de oliva virgen extra |
| ☐ 1 ud (en cubos) Calabacín | ☐ 1 al gusto Sal |
| ☐ 1 taza (cortadas) Judías Verdes | ☐ 1 al gusto Pimienta negra |
| ☐ 1 taza (cocidas) Alubias blancas | ☐ 1 al gusto Albahaca fresca |

PREPARACIÓN

- 1.** Salteado de verduras: En una olla grande, calienta aceite de oliva y sofríe la cebolla, el ajo, las zanahorias y el apio hasta que estén tiernos.
- 2.** Añade el calabacín y las judías verdes: Incorpora el calabacín y las judías verdes a la olla. Cocina durante unos minutos.
- 3.** Agrega los tomates y el caldo: Añade los tomates picados y el caldo de verduras. Lleva la sopa a ebullición y luego reduce el fuego. Cocina a fuego lento durante unos 20 minutos.
- 4.** Cocina la pasta: Agrega la pasta y las alubias blancas cocidas. Cocina hasta que la pasta esté al dente.

5. Servir y decorar: Sirve la minestrone caliente, espolvorea con albahaca fresca y añade un chorrito de aceite de oliva. ¡Listo para disfrutar!