

Minestrone alla Ticinese



Tempo di preparazione: 30 minuti
Difficoltà: facile

Ingredienti (per 4 persone)

500 g Minestrone-Mix alla Ticinese
evtl. 100 g Patate o riso o pasta minuta
1l Acqua bollente con dado brodo di manzo o vegetale
1 dl Vino bianco
Sbrinz o parmigiano grattugiato a piacimento
Burro per rosolare o olio di semi
Sale, pepe

Preparazione

Far rosolare il Minestrone-Mix alla Ticinese con un po' di burro o olio di semi.
Bagnare con vino bianco facendo sfumare completamente.
Coprire con l'acqua bollente e aggiungere il dado brodo.
Cuocere fino a consistenza desiderata, con un coperchio (ca. 30-40 minuti).
A piacere, aggiungere riso o pasta o patate a tocchetti a ca. 20-25 minuti da fine cottura.
Condire con un filo d'olio, sale e pepe quanto basta.
Formaggio grattugiato a parte.