

# 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.