



SUPA MINESTRONE

Timp preparare: 30m Numar portii: 4

Intr-o cratita punem uleiul si radacinoasele taiate cuburi. Amestecam pana acestea se rumenesc. Adaugam restul de legume, ce avem prin camara: ceapa, usturoi, broccoli, ardei, dovlecel, fasole, porumb, etc., taiate in diverse forme. Mai amestecam 1 minut si adaugam apa.

Lasam sa fierba toate legumele si apoi adaugam sucul de rosii si pastele. Cand acestea au fierit, supa este gata. Condimentam cu sare si piper.

La final putem adauga verdeata tocata.

Ingredientie:

- 15ml ulei
- 100g morcov & telina
- 300g legume
- 100ml suc de rosii
- 300ml apa
- 100g paste

*Se pot folosi orice radacinoase aveti prin casa: pastarnac, patrunjel, etc.

*Se poate folosi orice tip de paste, se poate pune orice leguma (ardei, broccoli, rosie, etc.)