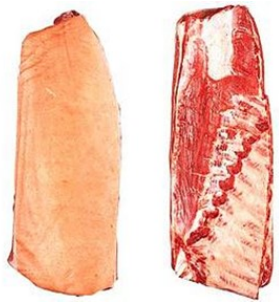
MINESTRONE DI VERDURE



Ingredienti:

200 g di carote
200 g di sedano
200 g di zucca
200 g di cavolfiore
200 g di zucchine
200 g di patate
200 g di piselli
2 spicchi d'aglio
cotenna di pancetta
crosta di Trentingrana
sale, pepe e olio EVO

Preparazione:

Mettere in una pentola tutte le verdure a cubetti e coprirle con acqua.
Unire la cotenna, la crosta di grana e dosare di sale e pepe.
Unire un filo di olio EVO e cuocere lentamente per circa un'ora.

A piacere unire pasta di piccolo formato o cereali o dadini di pane tostato.

PALAZZO ROCCABRUNA

ACCADEMIA D'IMPRESA
AZIENDA SPECIALE DELLA C.C.I.A.A. DI TRENTO