



# Sopa de Verduras

## Ingredientes:

- 1 paquete de Vermicelli Di Nizzio.
- 1 litro de agua.
- 1/2 taza de cebolla picada.
- 1/2 taza de zanahoria picada en rodajas.
- 3 cucharadas de apio picado.
- 2 unidades cubito de caldo de verduras.
- 1/2 taza puerro o cebollín.
- 2 cucharadas de aceite.
- Sal y pimienta a gusto.

## Preparación

En un olla salteé la cebolla, la zanahoria, el puerro o cebollín (reserve un poco para decorar) y el apio picado junto al aceite. Cocine durante 3 minutos y agregue al agua el caldo de cubo de verduras y los Vermicelli Di Nizzio. Cocine hasta que la pasta esté al dente y condimentar. Sirva en un plato hondo y decore con puerro o cebollín picado.

¡Listo! Ya tienes una rica sopa de verduras.