

Minestrone dei poveri però buono

Autore: Alessà

Difficoltà: 🍳🍲🍲🍲🍲

Tempo di preparazione: 30'

Ingredienti:

Ingrediente	Quantità
Patate	125g
Carote	1 grande
Cipolla rossa	1 grande
Concentrato di pomodoro	1 cucchiaino
Acqua	500ml
Feta	50g
Dado da brodo vegetale	Opzionale al posto del sale

Step 1: Sbucciare patate, cipolla e carota. Tagliare le patate a dadini, la carota a rondelle e sminuzzare la cipolla.

Step 2: Gettare il tutto in una pentola con l'acqua, aggiungere il concentrato di pomodoro e il dado da brodo (altrimenti salare a piacere).

Step 3: Coprire la pentola con un coperchio e lasciar bollire fino a che la minestra non è ben ridotta e le patate non sono diventate cotte e morbide.

Step 4: Impiattare e aggiungere la feta a cubetti o sbriciolata direttamente a freddo sul piatto.