MINESTRA DI VERDURE

Ingredienti:

- cipolla,
- prezzemolo,
- sedano,
- una carota,
- 4 patate,
- burro,
- olio,
- un cavolo,
- verdure di stagione,
- sale,
- pepe,
- un dado di carne,
- 200 g. di pasta o riso.

Fate un trito di odori con cipolla, prezzemolo, sedano e carote e fatelo rosolare nel burro o nell'olio, poi aggiungetevi quando è dorato, il cavolo tagliato a striscette, le verdure di stagione a pezzetti, le patate sbucciate e tagliate a dadolini e lasciate che assorbano bene il condimento.
Versate allaro nella pentola acqua bollente in quantità sufficiente per la minestra, un dado o due di carne, sale, pepe e lasciate bollire piano.
Alla fine aggiungerete il riso o la pasta.