MINESTRA DELL'ORTO

Ingredienti per 4 persone:

- 120 g. di pasta da minestra formato chifferini,
- 2 carote,
- 2 patate,
- 2 spicchi di aglio,
- 2 cipolle,
- un porro,
- mezzo cavolo verde,
- un litro e 3 dl di brodo,
- un cucchiaio di prezzemolo tritato,
- 2 cucchiai di olio,
- grana,
- sale,
- pepe.

Mondate e lavate tutte le verdure.
Tagliate le carote e le patate a dadini piccolissimi, affettate finemente il porro e le cipolle, sbucciate e tritate l'aglio e riducete il cavolo a listarelle sottili.
In una casseruola, possibilmente di coccio, fate scaldare l'olio: unite le cipolle e i porri, salate e fate appassire su fuoco molto basso.
Aggiungete le verdure rimaste, preparate prima e fatele insaporire per 3-4 minuti, mescolando di tanto in tanto con un cucchiaio di legno.
Versate il brodo bollente, coprite e fate sobbollire per un'ora.
Aggiungete la pasta, regolate di sale coprite e finite di cuocere, spolverizzate con il prezzemolo tritato, pepate, e servite nel recipiente stesso di cottura accompagnando con abbondante grana grattugiato.