MINESTRA AROMATICA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di patate,
- 150 cl di brodo,
- 30 g di burro,
- 1 cipolla,
- abbondante origano,
- 10 foglie di basilico,
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
- sale,
- pepe.

Sbucciate le patate, tagliatele a dadini, affettate sottilmente la cipolla e fate stufare tutto in una pentola con il burro.
Quando la cipolla è diventata trasparente e le patate si sono ammorbidite, cospargete con abbondante origano, regolate sale e pepe.
Lasciate insaporire una decina di minuti.
Versate il brodo bollente e continuate la cottura a fiamma bassa per un'ora circa; le patate, alla fine, devono essere quasi disfatte.
Pochi minuti prima di togliere dal fuoco aggiungete le foglie di basilico spezzettate e un cucchiaio di prezzemolo tritato.