
MINESTRA DI TRENETTE CON VERDURE E SCAMPI

Ingredienti per 4 persone:

- 320 g di pasta tipo trenette,
- 300 g di broccoletti,
- 100 g di code di scampi sgusciate,
- 100 cl di brodo vegetale,
- 2 carote,
- 1 porro,
- 5 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Mondate, lavate, asciugate e tagliate a rondelle sottili solo la parte bianca del porro.

Lavate, sgocciolate e dividete i broccoletti in cimette.

Raschiate e lavate le carote; tagliatele a pezzetti.

In una casseruola, fate scaldare l'olio fatevi appassire il porro e le carote.

Mettete il coperchio e lasciate stufare su fiamma dolce, per quindici minuti.

Unite le code di scampi, le cime di broccoletti, il brodo, poco sale e pepe.

Proseguite la cottura, a coperto, per quindici minuti, su fiamma vivace.

Togliete quindi il coperchio e lasciate cuocere per altri dieci minuti.

Unite poi le trenette e portatele a cottura.

Servite caldo.