

MINESTRONE GRATINATO

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di sedano,
- 200 g di carote,
- 200 g di zucchine,
- 200 g di patate,
- 100 g di cipolle,
- 150 g di pomodori,
- 50 g di formaggio fontina,
- alcune fette di pane,
- olio d'oliva,
- sale.

Pulire e tagliare le verdure a pezzetti e metterle in una casseruola larga dai bordi bassi.
Aggiungere 30 cl di acqua, sale e poco olio, coprire e cuocere per 40'.
A cottura ultimata far raffreddare il minestrone.
Coprirlo con le fette di pane e la fontina affettata.
Gratinare in forno.