

MINESTRA DI VERDURE PASSATE

Ingredienti:

- burro,
- parmigiano grattato,
- molte, moltissime verdure.

Tutte le verdure vanno bene per questa minestra.

Che non manchi un porro e una manciatina di spinaci.

Quando tutto è cotto, passate nel passaverdure o al setaccio, rimettete in un'altra casseruola con un bel pezzo di burro e servite con parmigiano grattato.

Ricordate che ci vogliono molte, moltissime verdure perché la minestra deve apparire come una crema piuttosto densa.