



Ingredienti per 2 persone

Minestrone di stagione Mangiatutto
1 cipolla
2 cucchiaini di parmigiano
Olio EVO

Pronto in tavola in **40 minuti!**



Minestrone *di stagione* *Mangiatutto*



Eccoci qui, piccolo grande chef! Da dove cominciamo? Ah sì... In una pentola antiaderente, soffriggi la cipolla (tagliata a cubetti) nell'olio, a fiamma bassa. Piano piano diventa dorata, vedi? Bene. Ora sciacqua le verdure del minestrone e versale in pentola. Aggiungi un po' d'acqua, piano piano, e cuoci a fuoco moderato per circa 40 minuti. Non resta che aggiungere un filo d'olio a crudo e un pizzico di parmigiano. Il tuo piatto è pronto in tavola. Mmmm... che minestrone da favola!



Posta una foto del tuo piatto sui nostri canali Social con l'hashtag **#ricetteorsiniedamiani** e tagga Orsini & Damiani. Pubblicheremo le foto dei piatti più favolosi!



www.orsiniedamiani.it

 **Orsini & Damiani**

Dal 1968, coltiviamo valori.