

# Minestrone de primavara

## Minestrone de primavara

### Ingrediente :

3 cartofi mijlocii, 4 rosii mari sau o conserva de 250 g, 2 cepe mijlocii, 2 catei usturoi, 3 zucchini mijlocii, 150 g fasole verde, o conserva de 250 g fasole rosie, o bucata radacina de telina, 2 morcovi mijlocii, 2 linguri de patrunjel tocat fin, 2 linguri busuioc proaspat, tocat fin, 3 linguri ulei masline extravirgin, 2 linguri unt, 1 l jumătate supă de legume sau din concentrat, piper, sare, parmezan ras (facultativ)

### Preparare :

Se incinge intr-o oala de supa uleiul si untul. Se curata cartofii si se taie cuburi. Se prajesc la foc mediu 5 minute, intorcind pe toate parile. Se adauga cepele taiate fin si apoi usturoiul tocat fin. Se adauga dupa un minut rosiile, decojite si tocate, zucchini taiati rondele, fasolea verde, telina taiata cuburi mici, morcovii taiati rondele, apa (supa), busuiocul si patrunjelul. Se acopere si se da focul la mic. Se fierbe cam 40 minute, pina cind toate legumele s-au fiert. Dupa 20 minute se adauga si fasolea din conserva. Se sareaza si se pipereaza la final. Se serveste fierbinte, cu parmezan sau fara.