

SOPA MINISTRONE

Ingredientes

- Menestra Dantza **i**
- 1/3 bote Alubia blanca Dantza **i**
- ¼ de calabacín
- 1 tomate
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 700ml de caldo de verdura
- ½ taza de tiburones (pasta)
- Parmesano rallado
- 1 hoja de laurel
- Aceite Arbequina Dantza **i**
- Sal



Preparación

1. Picamos la cebolla y los ajos y los añadimos en una cazuela con un chorro de aceite arbequina Dantza. Cortamos en trozos medianos el calabacín y lo añadimos a la cazuela. Dejamos cocinar hasta que ablande un poco.
2. Pelamos, troceamos el tomate y lo agregamos a la cazuela con una pizca sal y removemos bien.
3. Abrimos el bote de Menestra Dantza y de Alubia blanca Dantza y escurrimos.
4. Añadimos toda la menestra a la cazuela y como un tercio de alubias blancas.
5. Añadimos el caldo de verdura y la hoja de laurel y dejamos cocinar hasta que rompa a hervir.
6. Añadimos los tiburones (pasta) y dejamos cocinar siguiendo las instrucciones del fabricante hasta que la pasta esté al dente. Rectificamos de sal si fuera necesario.
7. Decoramos con queso parmesano rallado, servimos bien caliente y... ¡Ya podemos disfrutar de esta deliciosa sopa Minestrone ideal para los días fríos de invierno!