



Crema de Minestrone

100 g Alubias blancas	2 Cebollas dulces
100 g Judías verdes redondas bobby	120 g Pasta corta seca
2 Zanahorias	80 g Queso Parmesano
2 Patatas	6 Hojas de albahaca
1 Calabacín	3 Cucharadas soperas de aceite de oliva virgen extra
1 Apio	1 Litro de caldo de verduras
2 Tomates	Sal y pimienta al gusto
2 Dientes de ajo	

1. Ponemos las alubias en remojo 8 horas. Las escurrimos y las cocemos en una cazuela o en olla exprés. El tiempo de cocción dependerá del utensilio utilizado. También se pueden usar alubias blancas cocidas de bote.

2. Cortamos las hortalizas en dados pequeños. Salteamos la cebolla dulce durante 3 minutos en una cazuela con aceite de oliva, añadimos las patatas, las zanahorias, el calabacín, el apio y el ajo. Removemos y cocemos durante otros tres minutos más.

3. Añadimos el caldo de verduras y el tomate, las judías verdes y las alubias blancas. Cocemos una hora a fuego medio.

4. Añadimos la pasta y la mantenemos en función del tiempo necesario para su cocción. Salpimentamos.

5. Cuando vayamos a servir añadimos las hojas de albahaca y el queso parmesano.