



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Minestra di asparagi e zucchine



4 Persone

Minestre Categoria

facile Difficoltà

1 ora Tempo

Attrezzatura : **tegame con coperchio**

La minestra di asparagi e zucchine è un tipico piatto lombardo, molto leggero e gustoso. Ottimo nelle giornate primaverili quando gli asparagi sono di stagione.

Ingredienti

- 2 mazzi di asparagi
- 2 zucchine
- 200 gr di piselli
- 50 gr di cavolo verza
- 1 porro
- 1 l di brodo
- 40 gr di Grana Padano
- 20 gr di burro
- olio extravergine d'oliva
- sale
- pepe

Preparazione Minestra di asparagi e zucchine

Passo 1.

Pulite e tagliate in pezzi gli asparagi e le zucchine.

Passo 2.

Pulite il cavolo ed il porro e tagliateli a strisce sottili.

Passo 3.

Fate imbiondire il porro in un tegame con olio e burro, aggiungete quindi gli asparagi, le zucchine, il cavolo ed i piselli.

Passo 4.

Fate cuocere a fiamma alta per qualche minuto, quindi aggiungete il brodo.

Passo 5.

Coprite il tegame con il coperchio e proseguite la cottura per una ventina di minuti.

Passo 6.

Aggiustate di sale e pepe, quindi servite la minestra calda accompagnata da grana padano grattugiato.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 30/01/2020
- ✓ **Calorie:** 50 a porzione
- ✓ **Rating:** 4,8 (16 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)