



CUCINA CON NOI!

# Minestrone Leggerezza con maltagliati olio, aglio e scalogno

Il Minestrone Leggerezza può rendersi protagonista di numerose ricette! Provaci aggiungendo maltagliati, aglio e scalogno. Segui passo passo i suggerimenti per scoprire una valida alternativa al classico minestrone.

## INGREDIENTI

1 confezione di [Minestrone Leggerezza Orogel](#)

---

1 scalogno

---

olio extravergine di oliva

---

200 g di maltagliati al farro

---

4 chicchi di pepe nero

---

sale

---



45



4



Facile



Zuppe

#### Preparazione

1

Preparare l'olio allo scalogno: frullare lo scalogno e pestare appena il pepe. Porre i due ingredienti in quattro cucchiari di olio e lasciare riposare per 30 minuti prima di filtrare.

2

Cuocere il Minestrone Leggerezza: versare le verdure ancora surgelate in acqua bollente salata. Attendere che l'acqua torni a bollire e cuocere per 18 minuti circa (è consigliata una quantità di acqua pari al peso delle verdure).

3

Buttare i maltagliati e lessarli.

4

Servire nei piatti e insaporire con un filo d'olio aromatizzato con lo scalogno.

