



CUCINA CON NOI!

Minestrone di verdure con canederli di pane

INGREDIENTI

una confezione di [Buon Minestrone Orogel](#) da 750 grammi

100 g di pane raffermo tagliato a cubetti

un uovo

latte q.b.

80 g di speck o pancetta a cubetti

erba cipollina

prezzemolo

sale e pepe



30



4



Facile



Zuppe

Preparazione

1

Cuocere il minestrone in pentola per circa 20 minuti.

2

Preparare i canederli: bagnare il pane con il latte per qualche minuto. Aggiungere l'erba cipollina e il prezzemolo tritati, lo speck, sale e pepe e un uovo intero. Lavorare il composto e formare delle palline.

3

Cuocere i canederli insieme al minestrone per circa quattro minuti.

4

Servire con un filo d'olio a piacere.

