

# MINESTRA DELLA MAMMA



---

**Preparazione :** 15 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 20 min - **Materiale :** -

---

**Ingredienti :** 4 persone

- 1 piccolo porri - 1 patate - 1/2 spicchi d'aglio schiacciati - 700 ml acqua - 1 carote - 1 /4 cipolle -  
15 g burro - sale e pepe

---

1. Lavare e sbucciare le verdure. Nella bacinella media con il disco per affettare da 2 mm, tagliare a fette le verdure.
2. In una pentola, far saltare la cipolla a affetta nel burro, aggiungere le verdure e lasciar cuocere 2 minuti mescolando bene.
3. Aggiungere l'acqua, salare e pepare a vostro piacimento. Lasciar cuocere a fuoco lento per 20-25 minuti.
4. Nella bacinella con il coltello in metallo e l'accessorio Blendermix, versare la minestra e frullare per 2 minuti in modo continuo.
5. Se necessario riscaldare nella pentola a fuoco lento prima di servire.

**Consigli del cuoco :**

potete aggiungere pancetta tagliata a cubetti per rendere la vostra minestra ancora più gustosa. Fate saltare la pancetta assieme alla cipolla nella pentola.

Compact 3200 XL ■

CS 4200 XL ■

CS 5200 XL ■

5200 XL Premium ■

Pâtissier Multifunzione ■