

MINISTRONE

e chips di Parmigiano



Preparazione : 30 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 40 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 6-8 persone

- 1 carota (100 g) - 1 cipolla - 1 gambo di sedano - 1 cucchiaio e mezzo di olio d'oliva - 150 g di pancetta a cubetti - 1 spicchio d'aglio degerminato - 1,25 litre d'acqua - 1 patata (100 g) - 1 zucchina (150 g) - 150 g di fagiolini - 200 g di fagioli bianchi cotti o precotti - 2 pomodori (200 g) - 150 g di pasta corta - 3 c.s. cucchiari di prezzemolo lavato - 3 c.s. cucchiari di basilico lavato - sale, pepe - CHIPS DI PARMIGIANO : - 100 g Parmigiano grattugiato

1. Pelare la carota, la cipolla e il sedano, tagliarli a dadini e versarli nel contenitore di metallo con l'olio d'oliva e avviare il programma ESPERTO, 3 minuti/velocità 2A/120°C. Aggiungere la pancetta a cubetti, l'aglio schiacciato, l'acqua, sale e pepe. Avviare il programma ESPERTO, 8 minuti/velocità 3/110°C.

2. Sbucciare la patata e la zucchina, tagliarle a dadini di 2 cm e tagliare i fagiolini a tocchetti. Versare le verdure nel contenitore e avviare il programma ESPERTO, 20 minuti/velocità 1A/110°C.

3. Sciacquare i fagioli in scatola in acqua corrente e tagliare i pomodori a dadini. Al termine del programma, aggiungere i pomodori, la pasta corta, i fagioli, il basilico e il prezzemolo sminuzzati* e riavviare il programma ESPERTO, 10 minuti/velocità 1A/110°C (correggere a seconda delle indicazioni riportate sulla confezione).

4. Regolare di sale e pepe e servire caldo accompagnato da chips di Parmigiano ed un cucchiaino di pesto (opzionale, vedi pag. 106) per ogni piatto.

CHIPS DI PARMIGIANO

1. Preriscaldare il forno a 180°C (term. 6). Stendere uno strato fine di Parmigiano grattugiato su un foglio di carta forno. Infornare per 5-7 minuti controllando il colore: il formaggio deve dorarsi leggermente.
2. Estrarre dal forno, lasciare raffreddare e staccare le chips dalla carta.

Cook Expert ■

Modificata 25/05/16

© Fotografie Sandra Mahut

© Hachette Livre (Marabout) 2016