

## MINISTRONE della "NORMA"

Il minestrone della "Norma" che e' veramente delizioso e fatto all'antica prendendosi il tempo necessario per fare le cose.

Se non abbiamo troppo tempo possiamo utilizzare la pentola a pressione ... il risultato non e' uguale ma se ci mettiamo le verdure fresche .. comunque e' buono.

### Ingredienti:

- Sedano
- Porri
- Zucchine
- Fagiolini
- Patate
- Bietola
- Zucca
- Sale e pepe q.b.

(lo aggiungo all'ultimo una crosta di parmigiano)

### Preparazione:

Rosolare le verdure con un po' d'olio per 15 o 20 minuti  
Aggiungere acqua calda e poi lasciare bollire per due o tre ore.

### Consiglio:

Se puoi al posto dell'acqua calda prepara un brodo vegetale che esalta e mantiene il gusto delle cose.

