SOPA minestrone

10 minutos | Fácil | 1 persona

INGREDIENTES

- [ ] **Verduras para juliana Florette**
- [ ] 200 g de pasta corta cocida
- [ ] Aceite de oliva virgen extra
- [ ] 1 cebolla dulce
- [ ] ½ apio
- [ ] 1 cucharada de concentrado de tomate
- [ ] Caldo de verdura
- [ ] Albahaca seca
- [ ] Orégano seco
- [ ] 4 rebanadas de pan tostado

1

Comienza dorando en una sartén con aceite de oliva virgen extra, cebolla y apio troceado.

2

Cuando comience a transparentar, **agrega** las verduras para juliana Florette. **Agrega** una cucharada de concentrado de tomate y **espolvorea** las hierbas aromáticas, orégano y albahaca.

3

Cubre con caldo de verdura. **Deja cocinar** unos minutos y finalmente **añade** la pasta cocida.

4

Tuesta en el horno a 180°C unas rebanadas de pan, hasta que estén doradas y crujientes.

5

Sirve la sopa en un plato hondo o cuenco acompañada de unas rebanadas de pan tostado.

PRODUCTO DE ESTA RECETA

Verduras para juliana