

# Minestrone



## Ingredientes

2 litros de caldo (3 tabletes de caldo de carne dissolvidos em 2 litros de água)  
120 g de manteiga  
4 dentes de alho  
1 cebola ralada  
120 g de bacon cortado em cubos  
2 folhas de louro  
3 tomates sem pele e sem sementes picados  
150 g de batata cortada em cubo  
150 g de cenoura cortada em rodela  
150 g de abobrinha cortada em cubo  
1 talo de alho porró  
50 g de aipo  
120 g de ervilha fresca  
4 ramos de manjeriço  
2 ramos de cheiro verde  
1 xícara de feijão branco (cozido separadamente)  
½ repolho pequeno cortado  
sal a gosto  
2 pitadas de pimenta calabresa (opcional)  
150 g de massa a sua escolha

## Modo de Preparo

Em uma panela grande, coloque a manteiga, o alho, a cebola, o bacon, o alho porró e as folhas de louro. Deixe dourar. Em seguida, acrescente o caldo, a batata, a cenoura, a abobrinha e o aipo, e deixe ferver. Adicione o feijão branco (cozido), o repolho, a ervilha, a massa, os cubos de tomate, o sal, e cozinhe em fogo baixo por no mínimo 10 minutos. Por último coloque folhas de manjeriço e salsa.

Rendimento 6 porções



## Coleção de Receitas

Seja um verdadeiro Chef na sua cozinha. Confira outras receitas no site da Liguigás: [www.liquigas.com.br](http://www.liquigas.com.br)