Minestrone asciutto di verdure

FACILEeBUONO

1 cipolla
4 patate
1 carota
1 verza da 400 gr.
4 pomodori secchi
1,5 l. di acqua
1 cucchiaio da caffè raso di sale
150 gr. di pasta tipo ditaloni
4 cucchiai d'olio d'oliva
grana grattugiato

Riscaldato sarà migliore

Peliamo e tritiamo finissima la cipolla.
Sbucciamo e tagliamo a cubetti le patate.
Peliamo le carote e tagliamole e tocchetti.
Laviamo la verza e la tagliamo a listarelle.
Tagliamo i pomodori secchi a listarelle sottili.
Mettiamo in pentola l'olio e la cipolla e facciamola appassire dolcemente.
Aggiungiamo le patate e rosoliamole finché sono leggermente abbrustolite.
Aggiungiamo le carote, i pomodori e la verza.
Incorporiamo l'acqua e il sale, rimestiamo e portiamo ad ebollizione.
Proseguiamo la cottura per 15 minuti, aggiungiamo la pasta e proseguiamo per altri 10 minuti scoperto.
Togliamo la pentola dal fuoco, mettiamo il coperchio e lasciamo riposare per 10 minuti.

Il minestrone che resta si conserverà in frigorifero per il giorno dopo oppure congelato in porzioni. Riscaldato sarà ancora migliore.