

## MINISTRONE DI VERDURE



**Chef:** Monica Copetti

### Procedimento

Per 6 persone

Mettere l'acqua in una pentola con il minestrone (la consistenza del minestrone dipende dall'acqua che si aggiunge, se si preferisce più denso aggiungere meno acqua). Portare ad ebollizione aggiungere il gran cuoco, il pepe e lasciare insaporire. Prima di servire irrorare con l'olio d'oliva. Servire il minestrone ben caldo. Spolverizzare con il parmigiano grattugiato.

### Ingredienti Menù

1 confezione Minestrone di verdure - ZA1  
1 pizzico Grancuoco granulare - BH1  
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

### Ingredienti

q.b. Sale e pepe  
100 g. Parmigiano reggiano  
1 litro Acqua