

## Minestrone di verdure *(Minestre in brodo)*

### Preparazione

Tagliate a dadolata media tutte le verdure e il guanciale e fatelo saltare con un filo d'olio in una pentola di terracotta.

Poi aggiungete le verdure e fate saltare per qualche minuto.

Aggiungete l'acqua calda e i cereali e le lenticchie, e una presa di sale grosso.

Lasciate cuocere per un'ora e mezza, mescolando ogni 10 minuti.

Aggiungete acqua dopo 45 minuti e continuate la cottura.

Una volta pronto, servite con un filo d'olio a crudo.

### Informazioni

**Preparazione** 120 minuti

**Cottura** 90 minuti

**Dosi per** 4 persone

**Difficoltà** Facile

## la terra di Puglia



**ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP**

Autentici prodotti di Puglia solo su

[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

**Zucchine** 120 grammi

**Carote** 120 grammi

**Cipolle** 50 grammi

**Pomodori** 140 grammi (cirio)

**Verze** 50 grammi

**Orzo** 50 grammi

**Farro** 50 grammi (perlato)

**Lenticchie** 50 grammi

**Guanciale** 50 grammi

**Acqua** 1500 millilitri

**Sale**

**Olio**