

MINISTRONE COM MOLHO PISTOU

INGREDIENTES

PARA MOLHO:

Para molho: 1/2 xícara de azeite de oliva

2 tomates médios maduros, sem pele e sementes, picados

1 xícara de folhas de manjeriço lavado e seco

2 dentes de alho picados

1/2 xícara de parmesão ralado

sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Cubra o feijão com água e deixe de molho de um dia para o outro.

Escorra o feijão e leve-o ao fogo com 2,5 litros de água e a carne inteira. Deixe ferver até o feijão ficar cozido, sem desmanchar.

Escorra o feijão e a carne, reservando o caldo na panela; separe apenas 1 xícara do caldo. Corte a carne em pedaços pequenos e recolque-a na panela com o caldo.

Acrescente os vegetais e os temperos e leve ao fogo alto. Quando ferver, tampe a panela, abaixe o fogo e cozinhe por 35 minutos.

Enquanto isso, coe o caldo separado e bata no liquidificador com metade do feijão.

Adicione o feijão batido à panela. Em seguida, acrescente o macarrão e deixe ferver até que ele fique al dente.

Prepare o molho. Bata todos os ingredientes (exceto o sal e a pimenta) no liquidificador até ficar homogêneo. Tempere com o sal e a pimenta e leve à mesa numa molheira. Cada pessoa coloca a porção desejada no prato de sopa.

Para uma refeição completa, basta servir o minestrone com pão e um ou dois tipos de queijo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50527-minestrone-com-molho-pistou.html>