

## Minestrone di verdure



**Tempo preparazione:**  
30 minuti

**Tempo di cottura:**  
15 minuti

**Dosatura:**  
Per 4 persone

### Elenco ingredienti

150 g di carote(ca 3 pz)  
300g patate (ca 4 pz )  
100g zucchine (ca 1 pz )  
200g cipolle (ca 3 pz )  
150g sedano  
100g lattuga  
700ml acqua  
4 pomodori a pezzi oppure 200g in scatola  
2 cucchiari riso  
2 cucchiari di prezzemolo  
Aromi

### Istruzioni per la preparazione

1. Taglia a dadini carote, patate e zucchine. Affettate le cipolle, il sedano, il cavolo e la lattuga nel Food Processor, utilizzando il disco per affettare finemente.
2. Monta il Gancio con spatola a spirale, regola la temperatura a 140°C e la velocità a 1. Unisci anche gli altri ingredienti e porta a bollore.



3. Monta il Paraschizzi. Abbassa la temperatura e lascia sobbollire per 10-15 minuti, fino a che tutti gli ingredienti saranno cotti. Se necessario, regola di sale.