

MINESTRA DE VERDURES

Ingredients: (per a 4 persones)

- 400 g de trumfes
- 200 g de carotes
- 200 g de pèsols
- 3 carxofes morades
- 2 cebes
- 4 grans d'all
- oli d'oliva
- sal i pebre
- frigoleta

Preparar les verdures: cebes tallades finament, all aixafat, carotes tallades a bastonets, trumfes i cors de carxofa tallats a quarts.

Fer daurar les cebes i l'all, afegir les carotes, després les trumfes, després les carxofes i finalment els pèsols.

Acabar la cocció al forn a cobert a 170°C.

