

Ψευτόσουπα, Σούπα λαχανικών με ζυμαρικό, η Ελληνική Μινεστρόνε

Μια υπέροχη σούπα λαχανικών με ζυμαρικά, η Ελληνική Μινεστρόνε, που γίνεται γρήγορα και πολύ εύκολα. Κλείνει μέσα της όλη τη φρεσκάδα των λαχανικών και μας χορταίνει, χάρη και στο ζυμαρικό που περιέχει. Στο σπίτι μου για κάποιο λόγο την αποκαλούμε "ψευτόσουπα", μάλλον γιατί δεν έχει κρέας. Είναι όμως φανταστική χορτόσουπα και το κρέας δεν μας λείπει καθόλου! Φτιάξτε την όλοι, είναι τέλεια!

Τι θα χρειαστείτε

1 μεγάλο κρεμμύδι σε φέτες ή ψιλοκομμένο

1 μεγάλο καρότο σε ζαράκια

2 μέτρια κολοκυθάκια σε ζαράκια

2 μέτριες πατάτες σε κομμάτια

2 μέτριες ντομάτες στον τρίφτη

1 κ.σ. πελτέ

6-7 κλαράκια σέλινο ψιλοκομμένο

3 χουφτίτσες ζυμαρικό, π.χ. κριθαράκι, κοφτό μακαρονάκι, αστράκι

4 κ.σ. ελαιόλαδο

Αλάτι και πιπέρι

1,2 λίτρα νερό ή ζωμό

Ψευτόσουπα, Σούπα λαχανικών με ζυμαρικό, η Ελληνική Μινεστρόνε

Εκτέλεση συνταγής

Βάζουμε το νερό ή το ζωμό να βράσει και προσθέτουμε τα λαχανικά και το ζυμαρικό. Προσθέτουμε και τις ντομάτες και προς το τέλος του βρασμού το ελαιόλαδο, αλάτι και πιπέρι. Ανακατεύουμε κάθε 5 λεπτά τη σούπα μας, αυτό τη βοηθάει να χυλώσει πολύ ωραία. Μετά από 20-25 λεπτά είναι έτοιμη!

Σερβίρουμε αν θέλουμε με ψημένο ψωμάκι και, αν τη θέλουμε πιο πικάντικη, προσθέτουμε λίγο μπούκοβο.

Καλή όρεξη!

Ψευτόσουπα, Σούπα λαχανικών με ζυμαρικό, η Ελληνική Μινεστρόνε

Βήμα προς Βήμα

- 1 Βάζουμε το νερό ή το ζωμό να βράσει και προσθέτουμε τα λαχανικά και το ζυμαρικό.
- 2 Προσθέτουμε και τις ντομάτες και προς το τέλος του βρασμού το ελαιόλαδο, αλάτι και πιπέρι.
- 3 Ανακατεύουμε κάθε 5 λεπτά τη σούπα μας, αυτό τη βοηθάει να χυλώσει πολύ ωραία. Μετά από 20-25 λεπτά είναι έτοιμη!
- 4 Σερβίρουμε αν θέλουμε με ψημένο ψωμάκι και, αν τη θέλουμε πιο πικάντικη, προσθέτουμε λίγο μπούκοβο. Καλή όρεξη!