

# Passata di verdure

- verdure fresche (testato con mix di: carote, verza bianca, cavolfiore, pomodori, rapanelli)
- sale grosso (una o due manciate)
- due tazze di acqua abbondanti (si deve vedere leggermente sotto lo strato)
- un cucchiaio di olio
- parmigiano (opzionale a piatto pronto)
- **1/2 bicchiere di vino rosso**

nella scodella per la pasta predisporre:

1) preparare un soffritto con cipolla e aglio abbondanti

2) aggiungere le verdure

3) una manciata di sale grosso (tipo pasta)

5) far cuocere per 40 minuti potenza 8

6) dopo averlo fatto raffreddare un poco farlo passare nel mixer alla velocità minima per 1 o 2 secondi.

---

Revision #7

Created 2025-10-25 09:58:38 UTC by marco

Updated 2026-04-23 14:06:21 UTC by marco