# MINESTRONE D’AUTUNNO

Si lo so, siamo praticamente in inverno ma siccome in questa zuppa ho usato tutte verdure tra le prime che ci regala l’ autunno ho deciso di chiamarla così.. ma naturalmente troviamo ancora tutto sui banchi del supermercato quindi scaldiamoci!!!!! Si perchè qui da me fa davvero freddo, lo scorso weekend ha nevicato quindi servono piatti caldi!! Ma che bella è la neve!??! ha sempre un aspetto magico e osservare i fiocchi che cadono lenti e leggeri mi piace molto.. certo se non sono imbottigliata per strada con gente presa dal panico e qualche macchina di traverso 0.0
Un sereno weekend a tutti e da oggi il mio blog entra ufficialmente in tema natalizio!!!! Vi piace?!

**MINESTRONE D’AUTUNNO**

per 2 persone

300 gr di cavolfiore
300 gr di zucca
15 castagne
100 gr di fagioli borlotti freschi
1 cipolla piccola
1 patata piccola
1 pezzo di crosta di parmigiano Reggiano
1/2 rametto di rosmarino
500 ml di brodo vegetale
peperoncino
olio evo
2 cucchiai di parmigiano Reggiano

Pelate le castagne e riducetele a pezzetti, non troppo piccoli, tagliate a cubetti anche la zucca e la patata, tagliate a rondelle la cipolla e dividete il cavolfiore in piccoli pezzi. Mettete tutto in una casseruola dove avrete fatto scaldare un filo d'olio. Unite anche i fagioli e il rosmarino tritato fine. Lasciate insaporire qualche minuto sempre mescolando. Allungate con il brodo, aggiungete la crosta di parmigiano e lasciate cuocere circa 20-30 minuti. Eliminate la crosta di parmigiano, salate se necessario, regolate col peperoncino, unite due cucchiai di parmigiano Reggiano grattugiato, mescolate bene e servite con un filo d'olio extravergine d'oliva.

ombelicodivenere.blogspot.it

ombelicodivenere.blogspot.it

con questa ricetta partecipo al contest di Sale e Coccole