

## Minestrone de verano con pavo molido



**Tempo di preparazione:** 65 min

**Dificultad:** Medium

### For this recipe we used:

Tomates Troceados 1 caja



## Preparación

**Un sencillo minestrone de verano**, aderezado con pavo molido y hierbas frescas, es la **comida de plato único perfecta**. ¡Sólo tienes que añadir tu pan crujiente favorito para servir!

1. Calentar 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra a fuego medio hasta que brille pero no humee. Añadir las cebollas, las zanahorias y el apio. Cocinar, removiendo regularmente, durante 5 minutos.
2. Añadir ajo y pavo molido (desmenuzar el pavo con una cuchara de madera.) Condimentar con sal, pimienta y 1 cucharadita de pimentón dulce. Cocinar, revolviendo ocasionalmente, hasta que el pavo esté completamente cocido.
3. Añadir los **tomates picados Pomi**, el agua, el calabacín, la calabaza amarilla, las hojas de laurel, el tomillo, y la corteza de queso parmesano.
4. Llevar a ebullición durante 5 minutos, luego bajar el fuego a bajo, y dejar cocer a fuego lento durante unos 25 minutos.
5. Destapar y añadir las judías cannellini. Cocinar durante otros 5 a 7 minutos hasta que las judías se hayan incorporado y estén bien calientes.
6. Añadir la pasta cocida antes de servir, y dejar cocer durante un máximo de 5 minutos hasta que se caliente.
7. Apagar el fuego, y añadir el perejil y la albahaca.
8. Sírvelo caliente con tu pan crujiente favorito.

**Recipe by Suzy Karadsheh of [TheMediterraneanDish.com](http://TheMediterraneanDish.com)**