



Sopa minestrone con Ravioli de carne

Sopa minestrone con Ravioli de carne Doria

Ingredientes

- 1 paquete de Ravioli carne Doria por 250 gr
- 2 cebolla cabezonas rojas picadas
- 2 cebollas cabezonas blancas picadas
- Ajo picado al gusto
- Calabacín verde picado al gusto
- Zanahorias picadas al gusto
- 1 pimentón rojo picado
- 200 gr de papa sabanera picada
- 1 lata de arveja Zenú
- 1 lata de pasta de tomate
- Queso parmesano (opcional) al gusto
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto

Preparación

1. En una olla con abundante agua ponemos a cocinar las cebollas, el ajo, el calabacín, la zanahoria y el pimentón durante 15 minutos.
2. Añadimos la papa, las arvejas escurridas, la pasta de tomate y los Ravioli de Carne Doria, cocinamos durante 20 minutos más. Rectificamos sal y pimienta.
3. Servimos en platos soperos y espolvoreamos el queso parmesano por encima a cada plato.