



Σούπα λαχανικών με κοφτό μακαρονάκι (μία εκδοχή pasta e ceci)

Μερίδες: 6 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 30 λεπτά

Φυλάσσουμε τη σούπα καλυμμένη στο ψυγείο για 3 μέρες

Υλικά:

1 ξερό κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
1 καρότο κομμένο σε φέτες
1 κλωνάρι σέλινο ή σέλερι, ψιλοκομμένο
½ μπρόκολο, κομμένο σε μικρές φλορές
1 μικρή γλυκοπατάτα, κομμένη σε κυβάκια
2 σκελίδες σκόρδο, πολτοποιημένες
2,5 λίτρα ζωμό λαχανικών ή νερό
[500γρ. MISKO Ολικής Άλεσης κοφτό](#)
200 γρ. βρασμένα ρεβίθια
100 γρ. σπανάκι, χοντροκομμένο
50-80 γρ. παρμεζάνα
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι
ελαιόλαδο

Υλικά σερβιρίσματος:

4κ.σ. γιαούρτι της επιλογής μας, προαιρετικά
μπούκοβο (προαιρετικά)
φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Σε βαθιά κατσαρόλα ρίχνουμε 5 κ.σ. ελαιόλαδο κι αφήνουμε να ζεσταθεί. Μόλις ζεσταθεί ρίχνουμε όλα τα λαχανικά (πέρα από το σπανάκι) και σοτάρουμε για 3-4 λεπτά.
- 2) Προσθέτουμε το σκόρδο και σοτάρουμε για 1-2 λεπτά.

- 3) Περιχύνουμε με τον ζωμό, αλατοπιπερώνουμε, κλείνουμε το καπάκι και βράζουμε για 10 λεπτά.
- 4) Ρίχνουμε τα [MISKO Ολικής Άλεσης κοφτό](#) και μαγειρεύουμε για τον χρόνο που αναγράφεται στη συσκευασία.
- 5) Μόλις είναι έτοιμο, κλείνουμε το μάτι, προσθέτουμε τα ρεβίθια, το σπανάκι και την παρμεζάνα ανακατεύουμε και σερβίρουμε με μπούκοβο και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.