

---

# MALTAGLIATI ALLA CASALINGA

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di farina,
- 3 uova,
- sale.

Per il minestrone:

- 450 g di fagioli,
- 200 g di passato di pomodoro,
- 2 carote,
- sedano,
- cipolla,
- prezzemolo,
- 30 g di burro,
- 50 g di formaggio parmigiano,
- olio d'oliva,
- sale.

Preparare la pasta con farina, uova e sale.

Stenderla e tagliarla a zig-zag ricavandone dei maltagliati.

Soffriggere in olio e burro cipolla, carota, sedano e prezzemolo tritati.

Unire pomodoro e fagioli, coprire con abbondante acqua, salare e cuocere a fuoco lento.

Cotti i fagioli, gettare nella minestra i maltagliati.

Servire con parmigiano.