

# MINESTRA AL LATTE

Ingredienti per 4 persone:

- 2 patate,
- 1 rapa,
- 1 cipolla,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- 30 g di burro,
- 100 cl di latte,
- 2 dadi,
- sale,
- pepe,
- 200 g di pasta tipo pastina,
- abbondante formaggio parmigiano grattugiato.

Tagliare a cubetti le patate e la rapa.

Rosolarle nell'olio e burro con la cipolla tritata, quindi bagnare con il latte, unire i dadi, il sale e il pepe.

Cuocere per 15-20'.

Aggiungere la pastina e portare a cottura.

Servire con abbondante parmigiano grattugiato.