

MINESTRA AL POMODORO

Ingredienti per 4 persone:

- 6 pomodori,
- 100 g di pasta corta,
- prezzemolo,
- 3 cipolle,
- formaggio parmigiano,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- 2 spicchi di aglio,
- sale,
- pepe.

Dorate in olio d'oliva l'aglio, i pomodori passati, le cipolle affettate, il prezzemolo e coprite con acqua.
Cuocete la pasta.
10 minuti prima di servire aggiungete alla salsa, la pasta e il prezzemolo.
Servite cospargendo di parmigiano.