

## MINESTRA AL SEDANO RAPA

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di sedano rapa,
- 100 cl di brodo,
- 150 g di pasta tipo pastina da minestra,
- 50 g di burro,
- formaggio grana grattugiato,
- sale,
- pepe.

Mondare il sedano rapa, tagliarlo a pezzettini e frullarlo con 1/2 l di brodo per ottenere una crema.

Versare in una pentola, unire il brodo rimasto e sobbollire per 10'.

Unire la pastina e cuocerla per circa 10', unire il burro e 2 manciate di grana, regolare di sale, insaporire con pepe, mescolare e servire.