
MINESTRA CON ZUCCHINE

Ingredienti per 4 persone:

- 120 g di pasta tipo pastina,
- 150 g di fagiolini primavera surgelati,
- 2 zucchine,
- 2 pomodori,
- 2 dadi,
- prezzemolo,
- basilico,
- aglio,
- cipolla,
- pancetta,
- olio d'oliva,
- formaggio grana grattugiato.

Tritare prezzemolo, basilico, aglio, cipolla e pancetta, far rosolare in olio e unire i pomodori, le zucchine a dadini e i fagiolini lessati e tagliati a pezzettini.
Far insaporire, versare 1 litro e 1/2 di acqua, aggiungere i dadi, far bollire per 30 minuti e unire la pastina, portare a cottura e servire con il grana.