

MINISTRA DEL CONTADINO

Ingredienti per 4 persone:

- 1/2 scatola di mais,
- 1/2 scatola di piselli,
- 1 patata,
- 1 zucchina,
- 1 porro,
- 1 manciata di prezzemolo,
- 1 pomodoro,
- 1 dado,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- 100 g di pasta tipo tagliolini freschi,
- formaggio grana grattugiato.
- sale.

Pulite le verdure, tagliatele e ponetele in una casseruola sul fuoco con il mais, i piselli ed un dado. Lasciate bollire a fuoco lento per circa 40 minuti, quindi aggiungete la pasta, il prezzemolo tritato e l'olio. Regolate di sale e cuocete per una decina di minuti prima di servire con parmigiano.