

MINESTRA DI BIANCHETTI 2

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di bianchetti,
- 100 g di pasta tipo capelli d'angelo,
- 150 cl di brodo di pesce,
- 1 cucchiaio di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Lavate bene i bianchetti.

Portate il brodo a bollore e tuffatevi contemporaneamente capelli d'angelo e bianchetti.

Bastano 2 minuti scarsi di cottura.

Aggiungete un cucchiaio d'olio crudo, sale e pepe fresco macinato al momento.

Servite subito.