

# MINESTRA DI MIGLIO

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di farina di miglio tostata,
- 1 carota,
- 1 cipolla,
- 1 costa di sedano,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- sale,
- pepe.

Preparate il brodo vegetale mettendo in una pentola circa un litro e mezzo d'acqua fredda con la cipolla, la carota e una costa di sedano, il tutto tritato piuttosto grossolanamente.

Quando comincia a bollire versate a pioggia la farina di miglio, mescolate, salate, pepate e lasciate cuocere per circa un'ora a fuoco medio.

Passate la minestra in una zuppiera e prima di servire conditela con due cucchiaini d'olio extra-vergine crudo e cospargetela con un ciuffo di prezzemolo tritato.