

MINESTRA DI PATATE E CAPPERI

Ingredienti per 4 persone:

- 60 g di pasta tipo filini,
- 2 patate,
- 1 cucchiaio di capperi tritati,
- 1/2 cucchiaino di timo,
- 1/2 porro,
- 1 dado,
- olio d'oliva extra-vergine,
- 4 cucchiai di formaggio grattugiato,
- sale,
- pepe.

Tagliare a rondelle il porro, farlo rosolare in due cucchiai d'olio con i capperi, il timo e le patate tagliate a cubetti. Bagnare con 100 cl d'acqua, aggiungere il dado e portare ad ebollizione. Cuocere a fuoco moderato finché le patate risulteranno tenere; aggiungere i filini e cuocere per altri 5 minuti. Servire spolverizzando a piacere con formaggio grattugiato.