

MINESTRA DI POMODORI

Ingredienti per 4 persone:

- porro,
- carote,
- cipolle,
- burro,
- farina,
- 1 cucchiaio di estratto di pomodoro,
- brodo di carne,
- prezzemolo tritato,
- erba cipollina,
- pomodori tagliati.

Tagliate a fettine porro, carote e cipolle.

Fate stufare il tutto nel burro, in una pentola.

Spolverate con farina rimestando continuamente e aggiungete 1 cucchiaio di estratto di pomodoro.

Versate la quantità voluta di brodo di carne e fate cuocere per 10 minuti.

Alla fine, aggiungete del prezzemolo tritato, erba cipollina e pomodori tagliati.