

MINESTRA DI VERMICELLI

Ingredienti per 4 persone:

- 4 tazze di brodo,
- 200 g di pasta tipo vermicelli,
- 1 mazzetto di maggiorana,
- 200 g di carni miste tritate assieme,
- 1 uovo,
- sale,
- pepe,
- noce moscata.

Portare a ebollizione 4 tazze di brodo e versarvi dentro 200 g di vermicelli spezzettati e un mazzetto di maggiorana. Unirvi polpettine grandi come nocchie preparate con 200 g di carni miste tritate assieme e amalgamate con 1 uovo, sale, pepe e noce moscata. Ultimare la cottura della pasta, eliminare la maggiorana e servire.