

MINESTRA DI ZUCCA 4

Ingredienti per una persona:

- 500 g di acqua,
- 1 fetta di zucca gialla (polpa),
- 250 g di brodo,
- 2 cucchiai di pasta tipo pastina,
- 1 cucchiaino di olio d'oliva,
- 1 omogeneizzato di carne.

Preparare il brodo mettendo a bollire per un'ora in 500 g di acqua la polpa di una fetta di zucca gialla tagliata a pezzi. Aggiungere a 250 g di brodo 1-2 cucchiai di pastina e cuocere per 1-2 minuti. Togliere dal fuoco e aggiungere un cucchiaino di olio d'oliva, un omogeneizzato di carne.