

# MINESTRA DI ZUCCA E FAGIOLINI

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di fagiolini,
- 200 g di zucca a dadini,
- 150 g di pasta tipo quadrucci all'uovo,
- 1 spicchio di aglio,
- 2 cipollotti,
- 1 acciuga sotto sale,
- olio d'oliva,
- farina.

Soffriggere l'aglio tritato in poco olio, unire l'acciuga e farla sciogliere.  
Aggiungere i cipollotti affettati, i fagiolini a pezzetti e la zucca e far insaporire.  
Unire 1 l e 1/2 di acqua e sale e cuocere per 30-40'.  
Versare i quadrucci nella minestra e portarli a cottura.