

MINESTRA DI ZUCCHINE 4

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di zucchine,
- 160 g di pasta tipo pastina,
- 2 pomodori pelati,
- 1 cipolla,
- 1 spicchio di aglio,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- basilico,
- formaggio grana grattugiato,
- 125 cl di brodo.

Lavare le zucchine e tagliarle a dadini.

Farle rosolare con 3 cucchiaini di olio e la cipolla tritata, unire il brodo bollente e cuocere per 20 minuti.

Versarvi la pastina e portarla a cottura.

Mentre la pastina cuoce, frullare i pomodori con l'aglio e il basilico.

Aggiungere i pomodori alla minestra e mescolare bene.

Condire con il grana.