

MINESTRA JULIENNE

Ingredienti per 4 persone:

- 120 g di pasta tipo stelline,
- 1 patata,
- 1/2 sedano rapa,
- 2 carote,
- 1 zucchina,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 cipolla,
- 30 g di burro,
- olio d'oliva,
- formaggio grana grattugiato,
- 100 cl di brodo,
- sale,
- pepe.

Tritare l'aglio e la cipolla, farli appassire in una casseruola con olio e burro, unire le verdure lavate e tagliate a julienne, pepare, bagnare con il brodo e far cuocere per 10 minuti. Aggiungere la pastina, portare a cottura, regolare di sale, cospargere di grana e servire.