

MINISTRA ROMANA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 porro,
- 2 spicchi di aglio,
- 1 cipolla piccola,
- 30 g di burro,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- 30 g di midollo di bue sbriciolato,
- 150 g di insalata lattuga romana,
- 3 pomodori pelati,
- 150 cl brodo,
- 160 g di pastina.

Rosolare un trito di porro, aglio e cipolla con burro e olio d'oliva, unire il midollo, la lattuga a listarelle e i pomodori spezzettati.

Rosolare ancora per 10', quindi versarvi il brodo caldo, dopo 20' gettarvi la pastina e portare a cottura.