

MINISTRINA ALLA PESCATORA

Ingredienti per una persona:

- 2 cucchiaini di pasta tipo pastina fine,
- 1 tazza di brodo vegetale,
- 1/2 filetto di sogliola,
- alcune gocce di succo di limone,
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato,
- poco sale.

Cuociamo la pastina nel brodo vegetale e quasi a fine cottura aggiungiamo la sogliola precedentemente lessata e spezzettata con una forchetta.

Spegliamo il fuoco e aggiungiamo il limone, il prezzemolo, il sale e mescoliamo bene il tutto.

Serviamo la minestrina ancora calda, quando sprigiona ancora tutto il suo profumo di limone.