

MINISTRINA DELICATA

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di pasta tipo pastina,
- 100 g di polpa di manzo,
- 1 carota,
- 1/2 cipolla,
- 50 g di biette,
- 1 dado,
- formaggio parmigiano grattugiato,
- prezzemolo,
- burro,
- 1 cucchiaio di polpa di pomodoro,
- sale.

Tagliare la carne a piccoli dadini.

Mondare, lavare e tritare tutte le verdure.

Rosolare la carne in una noce di burro, unire le verdure tritate e far insaporire per 10'.

Aggiungere la polpa di pomodoro, 100 cl di acqua, il dado e cuocere coperto per 20 minuti.

Versare la pastina e portarla a cottura.

Servire la minestrina con parmigiano grattugiato.