

MINISTRINA DI CARNE

Ingredienti per una persona:

- 200 g di brodo sgrassato,
- 1 cucchiaio di pastina,
- 1 omogeneizzato di carne,
- 1 cucchiaino di olio d'oliva extra-vergine,
- 1 cucchiaino di formaggio parmigiano grattugiato.

In 200 g di brodo sgrassato aggiungere un cucchiaio di pastina e cuocere per 1-2 minuti.

Togliere dal fuoco e aggiungere un omogeneizzato di carne, un cucchiaino di olio d'oliva extra-vergine e un cucchiaino di parmigiano grattugiato.