

# MINISTRINA DI MIGLIO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 cucchiaini di miglio,
- 100 cl di brodo,
- carota,
- sedano,
- cipolla,
- 25 g di burro,
- 50 g di formaggio grana grattugiato,
- sale,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva.

Tritare finemente le verdure e farle appassire nel burro e in 3 cucchiaini di olio a fuoco dolce.

Unire il miglio e farlo insaporire per circa 10 minuti, sempre a fuoco basso.

Versarvi il brodo bollente e cuocere per altri 20 minuti.

Aggiustare di sale.

Prima di servire cospargere con il burro rimasto a fiocchetti e il grana grattugiato.