

---

# MINISTRONE AL SEMOLINO

Ingredienti per 4 persone:

- 60 g di pancetta,
- cipolla,
- aglio,
- aromi,
- 500 g di verdure per minestrone,
- 1/2 bicchiere di passato di pomodoro,
- 125 cl di brodo,
- sale,
- pepe,
- 20 g di semolino.

Rosolare le verdure in un battuto di pancetta, cipolla, aglio e aromi.  
Unire il passato di pomodoro, il brodo, sale e pepe e cuocere per 40 minuti.  
Quindi unire a pioggia il semolino e cuocere ancora per circa 10 minuti.