

# MINISTRONE DI MAGGIO 1

Ingredienti per 4 persone:

- 1 confezione di minestrone surgelato da 450 g,
- 200 cl di brodo,
- 300 g di pomodori da sugo,
- 120 g di pasta tipo pasta piccola,
- 1 cipolla,
- pancetta,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Cuocere per circa 1 ora il minestrone nel brodo.

Rosolare nell'olio la cipolla e la pancetta tritate, unire la polpa di pomodoro e la pasta; terminare la cottura. Salare, pepare e servire il minestrone tiepido.