

PAPPA ALLA MARINARA

Ingredienti per una persona:

- 3 cucchiaini di semolino,
- 1 vasetto di omogeneizzato di platessa,
- 1 patata,
- 1 zucchina,
- 1 gambo di sedano,
- 1 carota,
- 1 manciata di fagiolini,
- 1 pezzetto di cipolla,
- 1 cucchiaino di formaggio parmigiano,
- 1 cucchiaio di olio d'oliva extra-vergine,
- 1 pizzico di sale,
- alcune gocce di succo di limone.

In 500 g di d'acqua leggermente salata, aggiungere le verdure precedentemente pulite e lavate, portare ad ebollizione e cuocere fino a ridurre l'acqua a circa la metà.

Colare il brodo, separare le verdure e ridurre la patata a purea.

Aggiungere la purea di patata a circa 200 g di del brodo di verdure ben caldo, versare a pioggia il semolino, amalgamare con cura la platessa, aggiungere poche gocce di limone e condire con l'olio d'oliva extra-vergine.