

# PAPPA RUSTICA

Ingredienti per una persona:

- 3 cucchiaini di semolino,
- 1 vasetto di omogeneizzato d'agnello,
- 1 patata,
- 1 pomodoro,
- 1/4 di finocchio,
- 1 cucchiaino di olio d'oliva extra-vergine.

Tagliare a pezzetti le verdure ben pulite, eliminando i semi di pomodoro, le bucce e le parti più fibrose del finocchio. Cuocere in circa 500 g di acqua per circa 30 minuti, quindi separare le verdure dal brodo e ridurle a purea. A circa 200 g di del brodo aggiungere 2-3 cucchiaini della purea di verdure, versare a pioggia il Semolino ed amalgamare bene l'agnello aiutandosi eventualmente con un po' di brodo rimasto. Condire con l'olio d'oliva extra-vergine.