

QUADRUCCI CON VERDURE

Ingredienti per 4 persone:

- 150 g di pasta tipo quadrucci,
- 200 g di patate,
- 200 g di rape,
- 1 cipolla,
- 1 carota,
- 1 costa di sedano,
- 150 cl di brodo,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Scaldate in una pentola tre cucchiaini d'olio e insaporitevi la cipolla, la carota e una costa di sedano tritate.

Quando hanno preso colore unite le patate e le rape tagliate a dadini.

Mescolate bene, versate il brodo bollente.

Riportate a bollore poi abbassate la fiamma e continuate la cottura per 45 minuti circa.

Unite i quadrucci e cuocete altri 8 minuti.

Regolate sale e pepe.