

SUPER PAPPA

Ingredienti per una persona:

- 2 cucchiaini di pasta tipo stelline,
- 1 vasetto di omogeneizzato di vitello,
- 1 coscia di pollo privata della pelle,
- 1 cipolla piccola,
- 1 carota,
- 1 pezzetto di sedano,
- 1 cucchiaio di formaggio fresco,
- 1 cucchiaino di olio d'oliva extra-vergine,
- 1 pizzico di sale.

In 500 g di d'acqua leggermente salata, aggiungere una coscia di pollo senza pelle, un pezzetto di sedano, 1 cipolla piccola e una carota ben pulite e lavate, portare ad ebollizione e cuocere per un'ora abbondante.

Colare il brodo separando la carne di pollo e le verdure.

Cuocere le stelline nel brodo di carne di pollo e scolarle direttamente nel piatto.

Amalgamare a parte il vitello con l'aiuto di un po' di brodo di cottura, aggiungere mescolando il formaggio fresco, versare sulle stelline e completare con l'olio d'oliva extra-vergine.