



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Minestra col battuto



4 Persone

minestre Categoria

facile Difficoltà

1 ora Tempo

Attrezzatura : **una pentola**

Ingredienti

- 100 gr di guanciale
- pastina all'uovo
- 1,5 l di brodo di carne
- 1/2 cipolla
- sedano
- prezzemolo
- aglio
- olio extra vergine di oliva
- sale
- pepe
- pecorino grattugiato

Preparazione Minestra col battuto

Passo 1.

Tritate il guanciale insieme alla cipolla, al sedano e al prezzemolo e all'aglio.

Passo 2.

Fate soffriggere il trito, quindi aggiungete il brodo.

Passo 3.

Aggiungete la pasta non appena il brodo inizia a bollire.

Passo 4.

Quando la pastina è cotta, versate nei piatti di portata e condite con pecorino a piacere.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)