



(<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>)