

ZUPPE E MINESTRE

Farfalline al pomodoro con patate e prezzemolo

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

- 1 l scarso di brodo vegetale (o di carne)
- 70 g di pastina tipo farfalline
- 1 patata
- 5 cucchiaini di passata di pomodoro
- 1 cucchiaio di fecola di patate
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 spicchio d'aglio
- olio extravergine d'oliva
- sale
- pepe bianco.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare una grossa patata a cubetti e cuocerla per 5 minuti nel brodo portato ad ebollizione e regolato di sale.



2 Aggiungere, quindi, la pastina e portare a cottura per il tempo indicato sulla confezione.

Aggiungere anche la passata di pomodoro.



3 Nel frattempo, tritare finemente un ciuffo di prezzemolo con lo spicchio d'aglio.



- 4 Quando manca qualche minuto alla fine della cottura, aggiungere il trito di prezzemolo e la fecola di patate sciolta in una tazzina da caffè di acqua fredda.





5 Riportare a bollore la minestra e fare cuocere ancora per 1-2 minuti.

Servire con olio extravergine a crudo e una macinata di pepe bianco.



