

ZUPPE E MINESTRE

La pastina grattugiata e il brodo finto

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

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



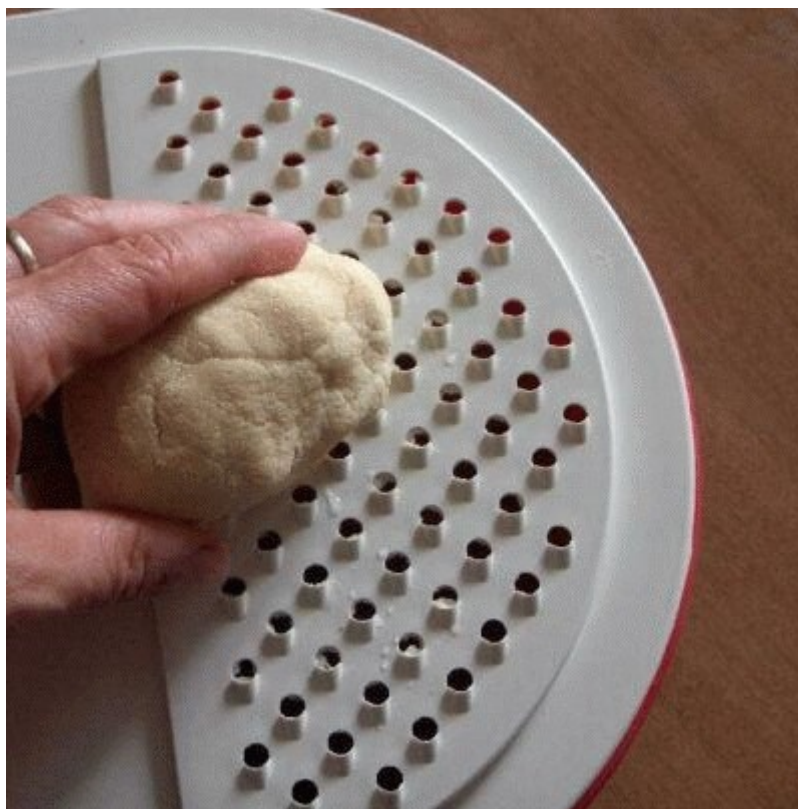
INGREDIENTI

150 g di farina 0
50 g di semolino
2 uova
2 patate
2 carote
1 cipolla
1 costa di sedano
prezzemolo
1 pomodoro o verdure di stagione
pecorino grattugiato
olio
sale.

PREPARAZIONE



- 2 Impastare la farina 0 e il semolino con le uova, ottenere un composto molto sodo. Lavorare un po' e ottenere una palla. Poi sfarinarlo con la grattugia sbriciolando a mano i pezzettini che resteranno più grossi altrimenti non cuocerebbero.





- 3 Preparare il brodo finto, ovvero vegetale: tagliare a grossi pezzi le patate, le carote, il sedano, la cipolla, il prezzemolo e il pomodoro, bollirli in tanta acqua con sale e un filo d'olio.



- 4 Quando la verdura è a cottura unire la pastina e cuocere 5 minuti, servire con pecorino.

