

ZUPPE E MINESTRE

Minestra rustica

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

400 g di pasta corta ditaloni rigati
400 g di pomodori freschi oppure del
concentrato di pomodoro
50 g di olio di oliva extra vergine
600 g di patate
1 cipolla
prezzemolo
pepe
pecorino o parmigiano
crostini di pane
sale.

PREPARAZIONE



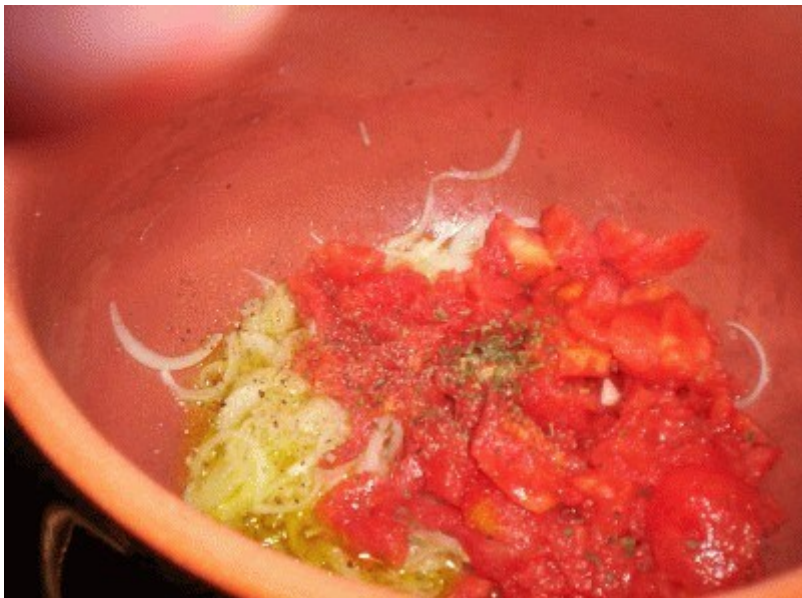
- 2 Tagliare la cipolla a fettine sottilissime, sbucciare i pomodori e togliere i semi, tagliarli a cubetti, sbucciare le patate e farle a cubetti, tritare il prezzemolo.



- 3 Scaldare l'olio in un tegame, preferibilmente di terra cotta, rosolarci la cipolla affettata, e secondo i gusti aggiungere un po' di aglio, lardo, sedano, carota.



- 4 Unire i pomodori a cubetti oppure del concentrato diluito in acqua, sale, pepe e prezzemolo.



- 5 Cuocere qualche minuto poi aggiungere le patate.



- 6 Mescolare per pochi minuti e coprire le verdure con acqua tiepida o brodo di carne misto ad acqua.



- 7 Coprire la pentola e continuare a cuocere a fuoco basso senza mai arrivare al bollore. Nel frattempo in una pentola a parte lessare la pasta in abbondante acqua salata, scolarla. Quando le patate saranno cotte, unire la pasta.



8 Amalgamare bene e servire cospargendo con pecorino o parmigiano grattugiato, un filo d'olio crudo e dei crostini.



Per 4 persone.

NOTE