

ZUPPE E MINESTRE

Pastina grattugiata in brodo di verdure

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

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



La **pastina grattugiata in brodo di verdure** è un comfort food perfetto in tante occasioni, ideale per chi vuole portare a tavola un piatto leggero ma gustoso, ideale per grandi e piccoli. La ricetta è ovviamente semplicissima e vi tornerà utile nelle giornate di freddo intenso. Provate questa ricetta e vedrete che sapore!

INGREDIENTI PER LA PASTINA

FARINA 150 gr

SEMOLINO 50 gr

UOVA 2

INGREDIENTI PER IL BRODO DI VERDURE

PATATE 2

CAROTE 2

COSTA DI SEDANO 1

PREZZEMOLO 1 ciuffo

CIPOLLA piccola - 1

POMODORINI tipo a piacere - 5

SALE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

ACQUA 1 l

INGREDIENTI PER CONDIRE

PARMIGIANO GRATTUGIATO oppure pecorino -

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare la pastina grattugiata in brodo di verdure, preparate prima di tutto il brodo di verdure. Pelate e tagliate a cubettini le patate e mettetele in una capace casseruola. Spuntate le carote, pelatele tagliatele a dadini e aggiungete la dadolata nella casseruola assieme alle patate.



- 2 Eliminate i filamenti esterni dalla costa di sedano, tagliatelo a fettine regolari e unitelo

nella casseruola insieme al resto delle verdure.



- 3 Tritate abbastanza finemente un ciuffo di prezzemolo e una cipolla e aggiungete il tutto nella casseruola.

Infine dividete a metà i pomodorini, in quattro parti quelli più grandi e uniteli al resto delle verdure.





4 Versate nella casseruola sufficiente acqua in maniera tale da ricoprire completamente

tutte le verdure. Aggiustate il brodo con un pizzico di sale e condite con un filo d'olio extravergine d'oliva.

Coprite e portate il brodo di verdure a cottura.



- 5 Mentre il brodo di verdure è in cottura, preparate la pastina. Raccogliete in una scodella la farina. Unite alla farina il semolino e date una prima mescolata.



- 6 Unite al composto di farina e semolino, le uova e mescolate il tutto da prima con una forchetta, quindi versate il composto sul piano di lavoro lavaoratelolo velocemente con le mani e formate un panetto compatto.





- 7** Con l'aiuto di una grattugia, grattugiate il panetto di pasta formando così la pastina. Se notate dei pezzi più grossi di pastina, abbiate l'accortezza di sbriciolarli a mano, in maniera tale da avere una cottura omogenea.



- 8** Quando il brodo di verdure avrà raggiunto la cottura desiderata, tuffate nella casseruola la pastina di semolino e farina e lasciate cuocere per 5 minuti circa.



9 Trascorso il tempo indicato, servite la pastina grattugiata in brodo di verdure con una generosa spolverata di parmigiano o pecorino grattugiato.



