

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Minestra di patate e pasta

Una buonissima minestra di primavera!



Difficoltà
facile



Quantità
4 persone



Tempo
60 minuti

Ingredienti

- Patate - 4
- olio extrav. - 4 cucchiari
- sedano - una costa
- carota - 2
- cipolla - 1
- aglio - 1 spicchietto
- rosmarino - 1 ciuffetto
- brodo vegetale - 1 lt
- sale - q.b.
- parmigiano a piacere

Preparazione

Pelare le patate e farle a dadini. Metterle in una ciotola con dell'acqua. Preparare a piccoli pezzetti, (anche con il robot) la carota, il sedano, la cipolla, l'aglio e versare il tutto in una pentola dove avete versato e fatto leggermente scaldare l'olio. Fate rosolare e infine versate le patate e il rosmarino. Fate cuocere per bene senza girarle troppo. Devono dorare e quasi attaccarsi al fondo. Aggiungere il brodo poco per volta fino a coprire il tutto e portare a cottura. Togliere il rosmarino. Aggiustare di sale. Appena le verdure sono cotte versare un po' di pasta per minestre (pasta mista, corallini o spaghetti spezzati) e appena cotta servire! Potete, se vi piace, aggiungere delle croste di parmigiano, ben pulite, prima di aggiungere la pasta in modo che si sciolgano e una cucchiata di parmigiano grattugiato direttamente nel piatto.

