

ZUPPA NIZZARDA DI LATTERINI

Ingredienti per 6 persone:

- 300 di latterino,
- una cipolla,
- 2 spicchi d'aglio,
- g. 240 di capelli d'angelo,
- lt. 1,2 di acqua,
- olio,
- sale erbe aromatiche,
- una bustina di zafferano,
- g. 30 di grana grattugiato.

Fate dorare 3 cucchiai d'olio d'oliva dove avrete messo la cipolla tritata finemente con gli spicchi d'aglio.

Aggiungete l'acqua, le erbe aromatiche e il sale.

A bollore, unite la pasta e non appena è cotta aggiungete i latterini.

Fate ancora bollire per un momento, togliete la pentola dal fuoco, completate con una bustina di zafferano e il grana grattugiato.