MINESTRA PRIMAVERA

Ingredienti:

- burro,
- lardo,
- piselli freschi,
- pomodoro fresco,
- pastina piuttosto fine.

Fate cuocere in poco burro e lardo un pugno di piselli freschi.

Quando saranno un pò raggrinziti, aggiungete un cucchiaino e mezzo di salsa di pomodoro fresco per persona.

Quando la minestrina avrà bollito 10 minuti, buttate giù della pastina piuttosto fine.

La minestrina sarà di un bel colore rosato.