MINESTRA DI BASILICO

Ingredienti:

- cipolla,
- olio,
- burro,
- salsa di pomodoro,
- basilico tritato,
- burro,
- pasta corta.

Preparate un trito di cipolla in olio e burro.
Quando la cipolla avrà preso colore, buttate giù due o tre cucchiaiate di salsa di pomodoro e una manciata di basilico tritato.
Aggiungete l'acqua necessaria per sei persone, un pezzo di burro e dopo 15 minuti di bollitura, buttate la pasta corta.
Quando la pasta è quasi cotta, profumate la minestra con un'altra manciata di basilico tritato.