MINESTRA DI PISELLI FRESCHI

Ingredienti:

- lardo di maiale,
- poca cipolla fresca,
- un po' di prezzemolo,
- salsa di pomodoro,
- una noce di burro,
- sale,
- mezzo chilo di pisellini freschi,
- pasta corta,
- parmigiano grattugiato.

Fate un battuto con lardo, poca cipolla fresca e un pò di prezzemolo.
Fate rosolare con cura, senza che la cipolla abbia a bruciare.
Aggiungere salsa di pomodoro, una noce di burro, sale.
Fate bollire 10 minuti, aggiungete un mezzo chilo di pisellini freschi e, dopo poco, la pasta già pronta che più vi piace.
Servite con parmigiano grattugiato.