

MINESTRA AL PROSCIUTTO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cappone piccolo,
- verdure da brodo,
- sale,
- 1 cucchiaio di farina,
- 40 g di burro,
- 100 g di prosciutto cotto,
- 200 g di pasta tipo pastina.

Cuocere il cappone con le verdure e il sale in 3 litri di acqua.

Stemperare un cucchiaio di farina con il burro e diluire con 1 litro e un quarto del brodo preparato.

Unire il prosciutto a dadini e cuocere per 20'.

Unire la pastina e portare a cottura.