

MINESTRA ALLE ZUCCHINE

Ingredienti per 4 persone:

- 160 g di pastina,
- cipolla,
- aglio,
- olio d'oliva,
- 2 zucchine,
- 2 patate piccole,
- 125 cl di brodo,
- 1 noce di burro,
- 2 cucchiaini di prezzemolo e basilico tritati,
- sale.

Rosolare con un trito di cipolla, aglio e olio, le zucchine a dadini, unire le patate intere, bagnare con il brodo e cuocere coperto per 35 minuti.

Schiacciare le patate e rimetterle nel brodo insieme alla pastina.

Portare a cottura, unire 1 noce di burro e il prezzemolo e il basilico tritati.