

# MINESTRA DI BATTUTO

Ingredienti per 4 persone:

- 80 g di guanciale,
- 1/4 di cipolla,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- 1/3 di bicchiere di olio d'oliva,
- 1 cucchiaio di conserva di pomodoro,
- sale,
- 200 g di pasta tipo pasta all'uovo secca,
- formaggio pecorino grattugiato.

Tritare con la mezzaluna 80 g di guanciale, 1/4 di cipolla, 1 spicchio d'aglio e un ciuffo di prezzemolo e soffriggere il tutto in 1/3 di bicchiere d'olio d'oliva per 5 minuti.

Aggiungere un cucchiaio di conserva di pomodoro diluita in 1/2 bicchiere d'acqua e, dopo altri 5 minuti, 1 litro abbondante d'acqua calda.

Quando inizia a bollire abbassare la fiamma e far sobbollire per 10 minuti.

Aggiustare di sale e aggiungere 200 g di pasta all'uovo secca e spezzettata.

Quando la pasta è cotta servire, spolverizzando con pecorino grattugiato.