

MINESTRA DI BIANCHETTI 1

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di bianchetti,
- 3 zucchine,
- 200 g di pasta tipo fidelini sottili,
- 1 cucchiaio di foglie di maggiorana,
- 1 cucchiaio di olio d'oliva,
- sale.

Tagliare a dadini le zucchine, ed unire i bianchetti (accioghe appena nate).

Mettere la maggiorana e l'olio in una pentola con acqua, quindi far bollire dopodiché si possono aggiungere i piselli o le zucchine.

Dopo 5 minuti si possono aggiungere la pasta e i bianchetti.

Cuocere per altri 5 minuti, dopodiché servire.