MINISTRINA CASALINGA

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di farina,
- 2 uova,
- 1 cipolla,
- formaggio pecorino grattugiato,
- 100 cl di brodo,
- noce moscata,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Impastare la farina con le uova, 1 cucchiaino di pecorino, 1 di olio, sale, pepe e noce moscata.

Stendere una sfoglia sottile e dividerla in 3 parti.

Ricavare da ogni parte 3 tipi diversi di pastina: farfalline, quadrucci e piccoli maltagliati.

Affettare la cipolla e farla appassire con 2 cucchiaini di olio, unire il brodo e portare ad ebollizione.

Versare i 3 tipi di pastina e portarli a cottura.

Servire con pecorino grattugiato.