PAPPA CAMPAGNOLA

Ingredienti per una persona:

- 20 g di pasta tipo pastina tempestina,
- 1 vasetto di omogeneizzato di coniglio,
- 1 pomodoro fresco,
- 1 patata,
- 1 carota,
- 1 pezzetto di sedano,
- 1 cucchiaino di formaggio parmigiano,
- 1 cucchiaio di olio d'oliva extra-vergine,
- 1 pizzico di sale.

In circa 500 g di d'acqua portare ad ebollizione la patata, il sedano e la carota ben puliti e lavati e cuocere fino a ridurre l'acqua a circa la metà, quindi separare le verdure dal brodo.
Scottare il pomodoro, pelare, eliminare i semi e ridurre ad una purea, aggiungere la purea di pomodoro a 250 g di brodo di verdure, quindi il sale e la tempestina e cuocere per 5 minuti circa, scolare leggermente e amalgamare il coniglio e il parmigiano; condire con l'olio d'oliva extra-vergine.