

PASTINA AL SUGO

Ingredienti per una persona:

- 2 pomodori freschi passati al setaccio,
- 1 cucchiaio di brodo,
- pasta tipo pastina junior,
- 1 cucchiaino di olio d'oliva extra-vergine,
- 2 cucchiaini di formaggio parmigiano,
- 1 omogeneizzato di carne.

Preparare un sughetto ponendo in un tegame a fuoco basso 2 pomodori freschi o pelati passati al setaccio.

Scaldare mescolando e, se necessario, aggiungere un cucchiaio di brodo o di acqua.

Con questo sugo condire la pastina junior cotta per 4-7 minuti a seconda del formato e ben scolata.

Aggiungere un cucchiaino di olio d'oliva extra-vergine, 2 cucchiaini di parmigiano e a cottura ultimata un omogeneizzato di carne.