

PASTINA IN BRODO COI FAGIOLI 1

Ingredienti per una persona:

- 200 g di fagioli freschi,
- 250 g di brodo,
- 2 cucchiaini di passato di pomodoro,
- 2 cucchiaini di pasta tipo pastina,
- 1 cucchiaino di olio d'oliva,
- 1 omogeneizzato di carne.

Preparare un brodo di fagioli facendo bollire per due ore circa 200 g di fagioli freschi.

In 250 g di brodo, portato ad ebollizione, aggiungere 2 cucchiaini di passata e far cuocere per 3-4 minuti circa 2 cucchiaini di pastina.

Aggiungere infine un cucchiaino d'olio d'oliva ed un omogeneizzato di carne.

Pastina In Brodo Coi Fagioli 2

Ingredienti per una persona:

- 200 g di fagioli secchi ammollati per 12 ore,
- 250 g di brodo,
- 2 cucchiaini di passato di pomodoro,
- 2 cucchiaini di pasta tipo pastina,
- 1 cucchiaino di olio d'oliva,
- 50 g di carne tritata.

Preparare un brodo di fagioli facendo bollire per due ore circa 200 g di fagioli freschi.

In 250 g di brodo, portato ad ebollizione, aggiungere 2 cucchiaini di passata e far cuocere per 3-4 minuti circa 2 cucchiaini di pastina.

Aggiungere infine un cucchiaino d'olio d'oliva e 50 g di carne tritata.