

Minestra di quadrucci e verdure

INGREDIENTI:

250 gr di quadrucci all'uovo,

1 patata,

1 carota,

1 costa di sedano,

1 crosta di parmigiano,

sale qb,

olio evo.

Pulire la patata, la carota e il sedano e tritarli al cubetti e metterli in una pentola dai bordi alti con circa 1 l di acqua.

Pulire e lavare per bene la crosta di parmigiano e aggiungerla alle verdure, mettere tutto sul fuoco, salare e far cuocere a fiamma vivace per 20 minuti circa.

Trascorso il tempo togliere la crosta di parmigiano se si vuole e cuocerci i quadrucci. A cottura ultimata spegnere e aggiungere un paio di cucchiaini di olio evo e servire calda.

Se si vuole si può aggiungere del formaggio grattugiato.

Piatto semplice ma che nelle giornate fredde è una coccola, l'aggiunta della crosta di parmigiano le conferisce quel gusto in più che la rende gustosa e per chi ama mangiarla invece di lasciarla intera e poi toglierla può tagliarla a cubetti come le verdure e lasciarla all'interno della minestra.