



MINISTRA CON MACINATO DI CARNE

lericettediziapatty.blogspot.it



Ingredienti per 4 persone:

150 g di preparato per soffritto surgelato (carote, sedano e cipolla), altrimenti potete prepararlo voi con le verdure fresche ma tritatele finemente

250 g di macinato magro

Olio evo Dante

6 cucchiaini di passata di pomodoro

un dado per brodo vegetale senza glutammato

sale e pepe q.b.

400 g di pasta piccola per minestra a vostro gusto

Preparazione:

Rosolate per qualche minuto le verdure per soffritto, unite il macinato di carne sbriciolato e continuate a farlo rosolare insieme alle verdure. Quando vi sembrerà sufficientemente rosolato, unite la passata di pomodoro e il dado. Mescolate bene e lasciate insaporire il tutto ancora per qualche minuto. Unite 600 ml di acqua calda, abbassate la fiamma, coprite e lasciate sobbollire per una decina di minuti. Aggiustate di sale, versate la pasta e portate a cottura. Se vi piace più "brodosa" mettete ancora un po' di acqua. Quando spegnete la fiamma mettete il pepe e ancora un filo di olio evo crudo e buon appetito. A proposito una bella spolverata di parmigiano nel piatto ci sta proprio bene.