Minestra di pasta con pomodoro cipolla e parmigiano

Tempo di preparazione: 40 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Acqua: 800-900 gr
- Cipolla viola: 1 grande
- Dado vegetale: 1
- Olio extra vergine di oliva: 40 gr
- Parmigiano grattugiato o a scaglie: q.b.
- Pasta tipo ditalini: 250 gr
- Sale: q.b.

Preparazione

Mettere nel boccale la cipolla tagliata in 4 parti e tritare 5 Sec.Vel.6, riportare il trito sul fondo del boccale con l'aiuto della spatola e aggiungere l'olio, rosolare 5 Minuti 100°Vel.1.

Aggiungere la **Polpa fine Pomì**, regolare di sale e cuocere 10 Min.100°Vel.2.
Trascorso questo tempo, aggiungere l'acqua, il dado e portare ad ebollizione, circa 10 Minuti 100°Vel.2.
Dopodiché aggiungere i ditalini, il dado e cuocere per il tempo indicato sulla confezione della pasta a 100°Vel.Soft-Antiorario.

Durante la cottura, controlliamo i liquidi all'interno del boccale e se si asciugano troppo, oppure se come me preferite una minestra più brodosa, aggiungere un poco di acqua calda, assaggiare, regolare di sale e continuare a cuocere la minestra fino allo scadere del tempo programmato.

Una volta pronta, togliere la minestra dal boccale e servirla nei piatti, cospargere con il parmigiano e servire subito.

For this recipe we used:

Polpa Fine 400 gr