



## ZUPPA DI VERMICELLI AL POMODORO E BASILICO

Porta a ebollizione il brodo, aggiungici la passata e il basilico.  
Fai cuocere per 6 o 7 minuti.  
Butta la pasta e concludi la cottura.  
Servi nelle ciotole e aggiungi alla fine abbondante parmigiano.  
Buon appetito!

*La ricetta è tratta da "Ricordi in cucina. le ricette di una vita".di Tessa Kiros*

### Ingredienti:

brodo vegetale  
3 cucchiari di passata di pomodoro una  
manciata di foglie di basilico vermicelli o  
capelli d'angelo parmigiano grattugiato.