**Pastina in brodo di mia sorella**

Ingredienti (per 6 persone):

* *1 gallina grassa*
* *5 litri d’acqua*
* *20 g di sale*
* *1 cipolla*
* *1 gambo di sedano*
* *2 carote*
* *500 g di pastina all’uovo*

Esecuzione:

Mettere a bollire la gallina con le verdurine. Aggiungere il sale e fare bollire almeno per due ore a fuoco lento. Poi togliere la gallina e le verdurine dal brodo. Schiumare per togliere dal brodo eventuali residui. Portare a bollizione il brodo e versare la pastina. Cuocere al dente. Aggiungere a piacere Grana Padano.

Tuttora mia madre ci racconta con molto piacere la famosa storia della pastina, che ci diverte molto.

Fu almeno 20 anni fa, che mia nonna ci visitò in Germania per dare una mano a mia madre, che con quattro figli aveva molto da fare. Un giorno mamma domandò a nonna di cucinare la pastina per pranzo e lei la cucinò. Sapendo che a noi bimbi non piacevano le verdure, fece una pastina molto semplice, con il brodo di gallina. Dopo un paio d’ore la pastina era finalmente pronta e tutta la famiglia si radunò in cucina per mangiare. Essendo noi ancora piccoli ci davano da mangiare gli adulti, tranne che a mia sorella, che era già in grado di mangiare da sola. Nonna molta contenta del fatto che la pastina piaceva a tutti, si sedette di fronte a mia sorella, la quale guardava il piatto pieno, ma senza alcuna voglia di mangiare. Nonna un po‘ preoccupata le chiese perché non mangiasse ed essa, molto incavolata, svuotò il contenuto del piatto sulla nonna, gridando:

"LA PASTINA NON MI PIACE!".

Nonna, poverina, era tutta coperta di pastina e tutta la famiglia si mise a ridere. Questa è la famosa storia della pastina, che nessuno di noi dimenticherà mai. E quando mia madre cucina la pastina e mia sorella pranza con noi, ripete ancora oggi:

"La pastina non mi piace, capito?!".

Che ridere.

Alessandra Larivera