



Elvea, festa all'italiana

Minestrone affumicato con tortellini e pesto al prezzemolo



ingredienten voor 7 Persone

| | |
|--------------------------|---------------------------------------|
| 3 cucchiari da tavola di | olio d'oliva |
| 2 fettine di | lardo tagliate a pezzettini |
| 1 | ajunen |
| 2 spicchi di | aglio |
| 1 gambo | porro |
| 3 | carote tagliate a fettine sottili |
| 2 gambo | sedano |
| 1 | courgette in brunoise |
| 1 | patate |
| 0,10 dl de | brodo di pollo |
| 1 scatolette di | ceci |
| 700 g di | ELVEA Pomodori datterini rossi pelati |
| | sale |
| 200 g di | cavolo cresco |
| 250 g di | tortellini con formaggio |
| | aceto balsamico |
| | parmigiano |
| 0,50 manciata di | basilico fresco |
| 2 cucchiari da tavola di | pinoli arrostiti |
| 2 spicchi di | aglio |
| 2 cucchiari da tavola di | parmigiano |
| 1 cucchiari da tavola di | olio d'oliva |
| 0,50 manciata di | prezzemolo tritato |

Preparazione

Per la minestra:

- Scalda l'olio d'oliva in una grande pentola, a fuoco medio. Aggiungi i pezzetti di lardo e fai cuocere per alcuni minuti, o fino a quando iniziano a colorirsi. Aggiungi ancora 2 cucchiari d'olio con cipolla, aglio e porro tritati. Continua a far cuocere, mescolando regolarmente, finché tutto si ammorbidisce.
- Aggiungi carota, sedano, zucchino e patata tritati e mescola bene per un minuto o due. Aggiungi il brodo, i ceci e poi i pomodori. Condisci con qualche piccolo pizzico di sale (con un poco di cautela,





Elvea, festa all'italiana

perché il brodo è già piuttosto salato).

- Porta a ebollizione la minestra, abbassa la fiamma e fai cuocere per 30-40 min, fino a quando i pezzetti di patata saranno ben morbidi. Aggiungi il cavolo crespo e i tortellini e fai ancora cuocere per ca. 5 – 7, fino a quando entrambi saranno morbidi e ben cotti. Assaggia, e se necessario aggiungi ancora un poco di sale.
- Servi completato con il pesto, qualche goccia di olio balsamico antico e un poco di parmigiano grattugiato, se desideri.

Per il pesto di basilico o prezzemolo:

- Trita insieme tutti gli ingredienti fino a ottenere un bel pesto fine. Utilizzalo per completare il minestrone.

