



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	cipolla
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.

