



PRIMI

Minestra dell'orto

Ingredienti per 4 persone

- 2 carote
- 1 costa di sedano
- 1 tazza di piselli
- 1 cipollotto di Tropea
- 200 g di bietole
- 2 patate grandi
- 100 g di fagiolini
- 250 g di fagioli cannellini già lessati
- olio d'oliva extravergine
- **130 g di pesto genovese Fior fiore**
- sale e pepe



Pulite e pelate gli ortaggi. Affettate finemente il cipollotto, tagliate le patate a cubetti, le carote a rondelle e il sedano a fettine. Ponete queste verdure, tranne le patate, in una pentola capiente e fatele rosolare velocemente con un filo d'olio. Aggiungete le patate e i piselli, 1 litro e 1/2 d'acqua, coprite e portate a bollore. Lavate e pulite fagiolini e bietole. Raggiunto il bollore, aggiungete nella minestra le bietole tagliate a strisce e i fagiolini in 2-3 parti. Abbassate il fuoco e cuocete per 20-30 minuti, quindi unite i fagioli, un pizzico di sale e continuate la cottura per altri 10 minuti. Spegnete il fuoco, lasciate intiepidire, aggiungete il pesto e il pepe e servite.

Questa ricetta è a cura della redazione di



Scarica la cover di "Buoni tutti" a questo link e confeziona il ricettario delle tue ricette preferite.

