Elvea, festa all'italiana

Minestrone affumicato con tortellini e pesto al prezzemolo

ingredienten voor 7 Persone

3	cucchiai da tavola di	olio d'oliva
2	fettine di	lardo tagliate a pezzettini
1		ajuinen
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 crespo
250	g di	tortellini con formaggio
		aceto balsamico
		parmigiano
0,50	manciata di	basilico fresco
2	cucchiai da tavola di	pinoli arrostiti
2	spicchi di	aglio
2	cucchiai da tavola di	parmigiano
1	cucchiai 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 cucchiai 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,

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.