MINESTRA SAPORITA

Ingredienti per 4 persone:

- 2 litri di brodo,
- 70 g. di prosciutto cotto in una fetta,
- una fetta di mortadella di 70 g.,
- spinaci surgelati 150 g.,
- 150 g. di piselli surgelati,
- 160 g. di pasta per minestra,
- burro,
- olio,
- 2 spicchi d'aglio,
- 2 scalogni,
- basilico,
- prezzemolo,
- un bicchierino di brandy,
- panna,
- grana,
- sale,
- pepe.

In una casseruola rosolate l'aglio e gli scalogni tritati, con 20 g. di burro e 3 cucchiai di olio.
Unite gli spinaci quasi scongelati e fateli ammorbidire.
Versate il brodo, portatelo a ebollizione e cuocete per 20 minuti.
Tagliate a dadini il prosciutto e la mortadella.
Tritate il prezzemolo e il basilico.
Trascorso il tempo indicato per la cottura, buttate nella minestra il trito, i dadini di salumi, la pasta e i piselli.
Continuate la cottura finchè la pasta sarà ben cotta al dente.
In una casseruola fate fondere 50 g. di grana grattugiato, insieme con qualche cucchiaio di panna, poi aggiungete il brandy e, ultimata la cottura della minestra, incorporatevi questa crema, mescolando.
Regolate di sale, pepate in abbondanza e servite la minestra caldissima.