MINESTRA DI PISELLI E CARCIOFI

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg. di piselli freschi,
- 4 carciofi,
- mezzo succo di limone,
- 60 g. di pancetta in un solo pezzo,
- 1 piccola cipolla,
- 4 cucchiai di olio,
- mezzo litro di brodo vegetale,
- sale,
- pepe.

Togliere le foglie dure ai carciofi, spuntateli, tagliateli a spicchi molto piccoli, eleiminate il fieno interno e immergeteli nella terrina con acqua acidulata dal succo di limone.
Sgranate i piselli.
Tritate metà della cipolla e fatela appena rosolare con 3 cucchiai d'olio; unite i carciofi ben scolati, sale e pepe.
Lasciate cuocere piano a recipiente coperto aggiungendo, se occore, poco brodo per volta, finchè i carciofi saranno teneri, quindi teneteli da parte.
Tritate finemente la pancetta con l'altra metà della cipolla e fate rosolare per 5 minuti con un cucchiaio di olio nella casseruola.
Unite i piselli e mezzo bicchiere di brodo, aggiungendone altro se necessario, fino a completa cottura.
Passate i piselli col passaverdure, mettete il composto ottenuto in una capace casseruola, aggiungete i carciofi e tanto brodo quando vi sembra necessario per ottenere la minestra dalla densità desiderata.
Lasciate cuocere per altri 10 minuti e servite molto calda.