
MINESTRA DI SEDANO E PISELLI

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di sedano di Verona,
- 1 carota,
- 300 g di piselli,
- 100 g di pasta tipo ditalini,
- 1 dado per brodo,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- 1 filo di olio d'oliva extra-vergine,
- 50 g di formaggio pecorino.

Riunite in una pentola i piselli sgranati le carote tagliate a rondelline, il sedano a quadratini, coprite con un litro d'acqua, unite il dado e portate a bollore; cuocete a fuoco medio e a pentola coperta per un quarto d'ora.

Aggiungete la pasta e portate a cottura.

Prima di servire mettete il prezzemolo, lavato, asciugato e tritato, un filo di olio crudo e il pecorino grattugiato.