

MINISTRONE AI CARCIOFI

Ingredienti per 4 persone:

- 4 carciofi,
- 1 scatola di passato di pomodoro da 200 g,
- 70 g di pancetta,
- 1 cipolla tritata,
- 1 spicchio di aglio,
- 1/2 gambo di sedano,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- 2 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato,
- prezzemolo tritato,
- 150 cl di brodo,
- 200 g di pasta tipo ditalini,
- 1 limone,
- sale,
- pepe.

Preparate il brodo facendo bollire 1 litro e mezzo d'acqua con 2 dadi.

Pulite i carciofi levando le foglie esterne più dure e le punte, quindi metteteli a bagno in acqua acidulata con il succo del limone.

Mettete in una casseruola l'olio, 2 cucchiaini di prezzemolo, cipolla, aglio, sedano e pancetta tritati e rosolate a fuoco basso, poi unite i carciofi tagliati a spicchi e fateli insaporire.

Unite quindi il passato di pomodoro, sale e pepe.

Dopo 5 minuti versate il brodo; quando bolle, unite la pasta e portatela a cottura bene al dente.

Servite cosperso di parmigiano.