

MINESTRA DI PISELLI E CIPOLLOTTI

Ingredienti:

- 500 g di piselli freschi, in scatola o surgelati,
- 300 g di patate tagliate a dadini,
- 200 g di cipollotti novelli tagliati a listarelle,
- 250 g di prosciutto cotto tagliato a dadini,
- 1 mazzetto di basilico fresco,
- 1 litro di brodo vegetale,
- olio.

In una casseruola fate rosolare con poco olio i cipollotti, aggiungete le patate, quindi i piselli e infine il prosciutto cotto. Fate brasare per 5 minuti e bagnate con il brodo vegetale. Fate cuocere per 25 minuti, quindi frullate 1/4 del ricavato, rimettete la quantità frullata nella minestra, aggiungete il basilico tritato e servite.