

## VIGNOLE MINESTRA DI VERDURA PRIMAVERILE

*PORZIONI:4*

*TEMPO DI PREPARAZIONE:15 minuti*

*TEMPO DI COTTURA:30 minuti*

### **INGREDIENTI:**

- 6 piccoli carciofi freschi, puliti, tritati finemente e messi in acqua acidulata
- 2 coppette di fave sgusciate
- 2 cipolle medie, sbucciate e tagliate a cubetti
- 60 gr di Pancetta a dadini
- 3 spicchi d'aglio, sbucciato e tritato
- 2 coppette di piselli puliti
- 1 grosso mazzo di bietola lavata , essiccata e tritata
- 5 cucchiaini di olio Filippo Berio Gran Cru Umbro Olio Extra Vergine d'oliva
- 3 tazze di brodo vegetale o di pollo
- Sale pepe
- 1 cucchiaino di menta fresca tritato
- 1 cucchiaino di prezzemolo fresco tritato

### **Per servire:**

- Filippo Berio Gran Cru Umbro Olio Extra Vergine d'oliva

### **PROCEDIMENTO:**

In una grande casseruola, scaldare l'olio e aggiungere le cipolle e la pancetta. Cuocere a fuoco medio fino a quando la cipolla è morbida e quindi aggiungere l'aglio e continuare la cottura per 1 minuto.

Aggiungere 2 tazze di brodo. Togliere i carciofi dall'acqua acidulata inserirli nella pentola e continuare la cottura per 10 minuti.

Aggiungere le fave e cuocere per altri 10 minuti prima di aggiungere i piselli e le verdure tritate. Cuocere fino a quando i



piselli sono teneri, altri 10 - 12 minuti o giù di lì.

Aggiungere le erbe aromatiche tritate e condite con sale e pepe. Servire caldo con un filo di olio extravergine di oliva e, se volete, aggiungete dei crostini.

**Cucinalo con: Olio extra vergine di oliva**