Alessandro Borghese Kitchen Sound, la storica minestra maritata. VIDEO

borghese-7-39179ab1

MINESTRA MARITATA
(Costo €€ - Tempo 30 min - Difficoltà #)

Ingredienti:
400g pasta mista
500g fave sgusciate
500g punte di asparagi
400g foglie di scarola
400g foglie di tarassaco
1 carciofo
200g finocchietto selvatico
1 costa di sedano tritato
1 spicchio d'aglio
1 cipolla
100g guanciale
Brodo vegetale q.b.
Pane bruscato a dadini q.b.
Ricotta salata q.b.
Basilico fresco q.b.
Sale e pepe q.b.
Olio extravergine di oliva q.b.

Preparazione:
Scalda una padella con un filo di olio extravergine e fai soffriggere: la cipolla tritata a

coltello, il guanciale a listarelle e uno spicchio d'aglio in camicia (quando il grasso inizia a fondersi, leva l'aglio).
Aggiungi un mescolo di brodo vegetale, del finocchietto, il sedano a dadini e le favette sgusciate. Lascia insaporire il tutto.
Nel frattempo taglia finemente il carciofo e il suo gambo; incorporalo in padella insieme alle punte di asparagi. Aggiusta di sale e pepe.
Rimbocca continuaente con qualche mescolo di brodo.
Versa la pasta e risottala con tutti gli altri ingredienti.
Concludi con l'aggiunta delle foglie di tarassaco e di scarola, tagliate grossolanamente.
Manteca con un filo d'olio.
Servi la minestra con del pane bruscato, riccioli di ricotta salata, olio extravergine di oliva e foglioline di basilico fresco, per dare un tocco di colore.

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno