

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 miscolo 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 continuamente con qualche miscolo 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