

PRIMI PIATTI

Anelli siciliani in zuppa alla piemontese

Tradizione: Piemonte

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Pasta tipo anelli siciliani	200 g
Zucca	300 g
Fagiolini	200 g
Piselli fini	100 g
Brodo vegetale	150 cl
Patate	2
Zucchine	2
Aglione	1 spicchio
Basilico	1 mazzetto
Olio d'oliva extra-vergine	3 cucchiaini
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Pulire la zucca e tagliarla a pezzetti. Spuntare, lavare e tagliare a pezzetti i fagiolini. Pelare le patate, lavare e tagliare a dadini le zucchine.
- 2 In una pentola mettere tutte le verdure, compresi i pisellini, con mezzo spicchio d'aglio e il brodo. Portare ad ebollizione e cuocere per 40 minuti. A metà cottura salare la zuppa e incorporare la pasta.
- 3 Lavare il basilico, tritarlo insieme all'aglio, aggiustare di sale e di pepe. Unire poco alla volta l'olio, mescolando con un cucchiaino di legno per amalgamare bene. Unire la salsina ottenuta alla zuppa di verdura e servire.