

# Minestra patate e piselli

La **minestra patate e piselli** è un primo piatto in brodo vegetale, preparato con piselli, patate e pasta dal formato piccolo, tipo tubetti. E' ottima in primavera, quando si trovano i piselli freschi e le patate nuove, ma ci sono ancora giornate freddine ed è così piacevole scaldarsi con questa zuppa.

La **minestra patate e piselli** è ottima calda, ma anche tiepida. Può essere un piatto unico completo, da accompagnare con un contorno e frutta di stagione.

## INFORMAZIONI

- 2 persone
- **400Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- ricetta **vegetariana** e **vegan**
- ricetta **light**



## INGREDIENTI

- 200 g di piselli (peso sgranato)
- 200 g di patate
- 1 scalogno
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 2 spicchi di aglio
- 1 l di Brodo vegetale
- Sale
- Pepe nero macinato al momento
- 80 g di pasta tipo tubetti

## PREPARAZIONE

- Sgranare i piselli.
- Lavare le patate, sbucciarle e tagliarle a cubetti di un centimetro circa di lato.
- Pulire lo scalogno e tritarlo finemente. Farlo soffriggere in una pentola per minestra con l'olio e l'aglio spellato a fiamma media.
- Scaldare il brodo.
- Quando lo scalogno si sarà dorato togliere l'aglio, aggiungere le patate e mescolare bene. Unire quindi i piselli, mescolare e cuocere un paio di minuti girando continuamente (attenzione alle patate che in questa fase si attaccano facilmente sul fondo della pentola).
- Unire un paio di mestoli di brodo, un pizzico di sale, una macinata di pepe e cuocere per 10 minuti a fiamma media, coperto, girando di tanto in tanto.
- Trascorso il tempo di cottura indicato aggiungere 4-5 mestoli di brodo, portarlo a ebollizione, regolare di sale e buttare la pasta. Cuocerla a seconda del tempo di cottura indicato sulla confezione. Aggiungere qualche mestolo di brodo se necessario.
- A fine cottura mescolare bene e lasciare riposare un minuto. Unire una macinata di pepe prima di servire.

## PASTA DI ABBINAMENTO IDEALE

Tubetti.

## STAGIONE

Marzo, aprile, maggio, giugno

## AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

### I consigli di Barbara

I piselli freschi si trovano solo in primavera e sono particolarmente deliziosi. Per preparare questa ricetta tutto l'anno si possono usare quelli surgelati, anch'essi molto buoni. La dose è la stessa del prodotto fresco sgranato.