

Zuppa di legumi con pesto e pinoli tostati

DOSI PER 3 PERSONE

INGREDIENTI PESTO

3 mazzi di basilico
1 o 2 spicchi di aglio
30 g di pinoli
50 g di Parmigiano Reggiano
30 g di Pecorino Sardo
sale grosso (circa 8 g ma regolatevi a gusto)
60 cc circa Olio extravergine di oliva

INGREDIENTI ZUPPA DI LEGUMI

250 g Zuppa di Campagna Michelotti e Zei
3 cucchiaini di pinoli
2 cucchiaini Olio extravergine di oliva
una presa di sale grosso
Parmigiano Reggiano grattugiato (facoltativo)

PREPARAZIONE ZUPPA DI LEGUMI CON PESTO E PINOLI TOSTATI

1. Lavate le foglie di basilico sotto acqua corrente e adagiatele su di un canovaccio pulito ad asciugare
2. Pestate insieme nel mortaio aglio e pinoli
3. Quando saranno diventati una crema inserite il sale e il basilico
4. Pestate con un movimento rotatorio sulle pareti del mortaio.
5. Aggiungete poi il Parmigiano e il pecorino e alla fine l'olio.
6. Cuocete in acqua salata la **zuppa di campagna** per circa 1 ora e mezza. Se usate la pentola a pressione basteranno circa 40 minuti dal momento del fischio.
7. Tostate i pinoli in una padella antiaderente unta con l'olio extravergine di oliva
8. Versate il pesto nella zuppa di campagna e decorate con i pinoli

NOTE: la ricetta originale vuole l'uso di aglio per il pesto ma se siete intolleranti oppure allergici potete ometterlo. Il Parmigiano per condire la zuppa è facoltativo dato che è già presente nel pesto.