



Minestra fredda con pesto alla genovese

Ingredienti:

- 90 g di Pesto alla genovese 4xME Saclà
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 gambo di sedano
- 2 spicchi d'aglio
- 1 pomodoro
- 400 g di patate
- 150 g di fagioli
- 150 g di fagiolini
- 150 g di piselli
- 150 g di spinaci
- 200 g di zucca
- 200 g di zucchine
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- Basilico fresco q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.



Preparazione:

- Lavate e tagliate finemente carota, sedano e cipolla per la preparazione del soffritto.
- Pulite, lavate e tagliate a pezzi tutte le altre verdure.
- In una pentola capiente fate soffriggere carota, sedano e cipolla con un cucchiaino di olio extra vergine di oliva e due spicchi di aglio.
- Eliminate l'aglio, aggiungete tutte le verdure e coprite di acqua.
- Portate ad ebollizione e lasciate cuocere per circa un'ora.
- Aggiustate di sale e pepe.
- Lasciate raffreddare a temperatura ambiente, unite il pesto alla genovese Saclà, un filo di olio extra vergine di oliva e le foglie di basilico fresco.
- Servite la minestra fredda accompagnata da un calice di Pigato e... buon appetito!