

MINESTRA PASQUALINA

Ingredienti per 4 persone:

- abbondante olio d'oliva,
- 1 cipolla tritata finemente,
- 1 kg di pomodori,
- 1 kg di piselli (o pisellini surgelati),
- 8 cuori di carciofi,
- 4 uova sode.

Far dorare in un tegame, con abbondante olio d'oliva, una cipolla finemente tritata, aggiungervi 1 kg di pomodori privati della pelle e dei semi e lasciar cuocere per circa 15'.
Sgranare i piselli (ma se usate il corrispondente di pisellini surgelati io non mi sconvolgo...) e versarli nel tegame insieme ad otto cuori di carciofi tagliati a spicchi.
Continuare la cottura a fuoco lento finché i carciofi non saranno teneri.
Qualche minuto prima di spegnere il fuoco, aggiungere 4 uova sode sgusciate e mescolare un po' per farle insaporire.
Servire la minestra calda in quattro piatti fondi.