

# Anelli siciliani in zuppa alla piemontese

Le ricette di primi su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

200 g pasta tipo anelli siciliani  
300 g zucca  
200 g fagiolini  
100 g piselli fini  
150 cl brodo vegetale  
2 patate  
2 zucchine  
1 spicchio aglio  
1 mazzetto basilico  
3 cucchiaini olio d'oliva extra-vergine  
sale  
pepe

## Preparazione

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. 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. 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.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>