

Vignarola alla romana (Velletri)



Ingredienti per 2 persone

2 carciofi
fave 250 gr
piselli 250 gr
lattuga romana, mezzo cespo
1 cipollotto
vino bianco
guanciale 100 gr
menta
olio, sale, pepe qb
pecorino romano qb



PREPARAZIONE

Nella **cottura** bisogna seguire **un ordine ben preciso**. Andiamo a vedere come fare:

- 1: Per prima cosa pulire tutti gli ingredienti: sgranare i piselli, togliere il baccello alle fave, pulire i carciofi, lavare e tagliare la lattuga in piccoli pezzi.
- 2: Affettare il guanciale.
- 3: Preparare il brodo vegetale utilizzando delle verdure precedentemente pulite (se si ha poco tempo, va bene anche il dado vegetale).
- 4: Mettere in padella l'olio e il guanciale: non appena sarà cotto, aggiungere il cipollotto tritato.
- 5: Tagliare in quattro spicchi i cuori di carciofo e metterli in padella facendoli colorare da tutti i lati.
- 6: Aggiungere in seguito i piselli e dopo qualche minuto le fave. Coprire con il brodo e lasciare cuocere per qualche minuto.
- 7: Quando gli altri ingredienti sono quasi pronti, aggiungere anche la lattuga e terminare la cottura facendo sfumare del vino bianco.
- 8: A cottura quasi ultimata, aggiungere un rametto di mentuccia e condire con sale e pepe, tenendo conto che il guanciale avrà già in parte insaporito le verdure.

Consiglio fondamentale: fate attenzione a **non stracuocere gli ingredienti**. Anche se può sembrare elaborata, **la Vignarola è in realtà una ricetta molto veloce**: i componenti del piatto devono rimanere ben compatti, per cui **NO alla cottura prolungata!**