

Zuppa di verdure

Ingredienti

1 cipolla
4 o 5 patate
2 o 3 carote
2 o 3 porri
1 stivale di bieto
1 ramo di sedano
1 cucchiaino di sale

Preparazione

Mettere l'acqua a bollire.
Sbucciare e tagliare le cipolle, le patate, le carote e i porri (mantieni solo bianco e inizio dei porri).
Mettili in uno scolapasta.
Sciacquare le verdure sotto il rubinetto, quindi gettate in acqua salata.
Tagliare negli anelli il primo terzo del ramo di sedano (parte con le foglie), sciacquare e gettare nella padella.
L'acqua deve coprire le verdure di 1 o 2 cm.
Taglia le foglie di bietole. Non tenere le costole bianche che producono fili. Sciacquare le foglie e aggiungerle alla padella con le altre verdure.
Se si tratta di una casseruola a pressione, chiudi e cuocere 12 minuti dopo che fischia.
Altrimenti, cuocere 30 minuti dopo la bollitura.
Mescolare la zuppa. È possibile aggiungere un filo di olio d'oliva o una crema fresca sui piatti.

Variante

Sudare le verdure in piccoli cubetti in olio d'oliva sul fondo della padella.
Quindi aggiungere l'acqua bollente.