

Zuppa di verdure

Ingredienti

1 cipolla
4 o 5 patate
2 o 3 carote
2 o 3 porri
1 mazzo di bietole
1 gambo di sedano
1 cucchiaio di sale

Preparazione

Metti l'acqua a bollire.

Sbucciare e tagliare a pezzi le cipolle, le patate, le carote e i porri (conservare solo la parte bianca e l'inizio del verde dei porri). Metterli in uno scolapasta.

Sciacquate le verdure sotto il rubinetto, quindi buttatele nell'acqua salata.

Tagliare a fettine il primo terzo del gambo di sedano (la parte con le foglie), sciacquarlo e buttarlo nella casseruola.

L'acqua dovrebbe coprire le verdure di 1 o 2 cm.

Tagliare le foglie della bietola. Non conservare le coste bianche che formano i fili. Sciacquate le foglie e aggiungetele nella padella con le altre verdure.

Se è una pentola a pressione, chiudetela e fatela cuocere per 12 minuti dal fischio.

Altrimenti, cuocere per 30 minuti dopo l'ebollizione.

Mescolare la zuppa. Potete aggiungere ai piatti un filo d'olio d'oliva o di crème fraîche.

Variante

Sul fondo della padella fate soffriggere le verdure a dadini nell'olio d'oliva.

Aggiungere poi l'acqua bollente.