

## **Zuppa di Verdure con Feta e Pepe**

*Guardando una pentola di zuppa di verdure bollire sul fuoco...*

### **Ingredienti (6 persone)**

1 cipolla  
2 zucchine  
1 carota  
2 patate  
1 costa di sedano piccola  
2 pomodori  
un pugno di fagioli freschi  
un pugno di piselli  
2 rape bianche  
1 spicchio d'aglio  
qualche foglia di cavolo/verza  
prezzemolo  
Feta greca  
olio e pepe



### **Preparazione**

In una pentola mettere circa un litro e mezzo di acqua.

A freddo aggiungere le verdure e continuare la cottura fino a che la carota e le patate sono ben cotte (molto morbide).

Aggiungere del sale grosso (di Provenza se disponibile), oppure del dado vegetale.

Passare la zuppa in un passaverdure fino ad ottenere una crema omogenea.

Servire molto calda con la feta tagliata a dadini (o delle scaglie di Grana Padano), una grattugiata di pepe nero ed un filo di olio extravergine di oliva.

