

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.

