

ZUPPE E MINESTRE

## Minestra di verza

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [40 min](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

---



La minestra di verza è un vero comfort food per chi, d'inverno, è abituato a trovare ristoro in un bel piatto di minestra calda.

L'aggiunta delle patate, dei fagioli e del riso rende questa minestra particolarmente cremosa e densa e gustosa.

Un piatto rustico, dal carattere deciso, dal profumo intenso e dal gusto incredibile. La minestra di zucca è una portata che vi farà far pace anche con una giornata pesante. Provate questa versione e se vi piace in modo particolare ecco per voi altre ricette con la verza da non perdere:

[minestra di fagioli riso e verza](#)

[lasagne di verza](#)

[costine di maiale con il ciclo](#)

## INGREDIENTI

CAVOLO VERZA piccolo - 1

FAGIOLI 300 gr

PATATE 100 gr

RISO 120 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2

cucchiaini da tavola

SALE

PEPE NERO

## PREPARAZIONE

**1** Lavare la verza ed affettarla finemente.



**2** Trasferirla in una pentola e accendere il fuoco.



**3** Sbucciare le patate, tagliarle a cubetti ed unirle alla pentola.



**4** Aggiungere circa un bicchiere d'acqua e far cuocere per circa 15 minuti coperto.



- 5 Aggiungere i fagioli già cotti e schiacciare leggermente con il cucchiaio; salare e lasciar cuocere per altri 15 minuti.



- 6 Unire altra acqua ed il riso; portate a cottura.



- 7 A cottura ultimata, servite la minestra ben calda con un giro d'olio extravergine d'oliva a crudo, a piacere.



Ricetta per 2 persone.

NOTE