

ZUPPE E MINESTRE

# Minestra di zucchine paesane

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [30 min](#)    COSTO:  
[molto basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



## INGREDIENTI

ZUCCHINE 1 kg  
POMODORI 400 gr  
CIPOLLE 1  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1  
cucchiaino da tavola  
SALE

## PREPARAZIONE

**1** Ecco gli ingredienti che vi serviranno per realizzare questa semplice ricetta.



**2** Tagliare le zucchine e i pomodori a pezzettoni.

Trasferite le verdure in una grossa casseruola insieme alla cipolla affettata ed al prezzemolo.



**3** Aggiungete alla casseruola tanta acqua quanta ne serve per ricoprire le verdure. Salate leggermente e portate il tutto a bollire e lasciate cuocere per circa 30 minuti.

Controllate il sale e servite la minestra ancora calda.

Aggiungete un filo d'olio a crudo e del formaggio se piace.