

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa con verdure e capellini (pasta)

LUOGO: *Africa / Algeria*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

- 1 grossa cipolla
- 4 chiodi di garofano interi
- 6 tazze di brodo vegetale
- 1kg di zucca a dadini
- 4 gambi di sedano tritati
- 2 scatole di pomodori a pezzetti
- 2 cucchiaini di cilantro tritato finemente
- 1/4 cucchiaino di curcuma
- ¾ tazza di capellini spezzati
- 1 tazza di latte
- sale e pepe a piacere
- 1 grosso limone suddiviso a spicchi

PREPARAZIONE

- 1 Incastonate i chiodi di garofano nelle cipolle. In una casseruola, miscelate il brodo, la

zucca, il sedano, i pomodori, il cilantro e la curcuma, coprite e portate ad ebollizione.

Abbassate il fuoco a medio e cuocete le verdure fino a che diventino tenere (circa 30 minuti). Scartate la cipolla con i chiodi di garofano. In un mixer passate la zuppa.

Rimettete la zuppa nella casseruola e aggiungetevi la pasta.

Sobbollite per 8 minuti, allungate la zuppa con del latte e scaldate il tutto. Condite con sale e pepe e servite con spicchi di limone.