

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di cavolo

di: *Cookaround*

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



La **zuppa di cavolo** ha tante varianti. Oggi vi proponiamo la versione Krcig che viene preparata in Armenia con il cavolo fermentato: è possibile, come abbiamo fatto noi, prepararne una versione più delicata e accessibile ai nostri gusti mediterranei senza stravolgerne totalmente il senso e la storia. E' anche questa una ricetta vegetariana che potrebbe entrare nella vostra routine culinaria! Molto buona e saporita, da provare!

INGREDIENTI

CAVOLO medio - 1
PATATE 3
BRODO DI POLLO 1 l
CIPOLLE grossa - 1
SPICCHIO DI AGLIO 2
CONCENTRATO DI POMODORO 1
cucchiaino da tavola
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiaini da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare la zuppa di cavolo, in una casseruola, rosolate con l'olio la cipolla e l'aglio tritati, aggiungete il concentrato di pomodoro e lasciate cuocere per 5 minuti a fiamma moderata.



- 2 Aggiungete le patate, sbucciate e tagliate a tocchetti.



- 3 Unite anche il cavolo tagliato sottilmente, il brodo e lasciate cuocere per 30 minuti a fiamma dolce.



4 Insaporite di sale e pepe, servite la zuppa calda cospargendola con del prezzemolo fresco.

CONSIGLI E CURIOSITÀ