

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di papaia

LUOGO: **Oceania** / **Polinesia Francese**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



INGREDIENTI

- 675g di papaia
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 1 cipolla tritata
- 2 cucchiari di zenzero grattugiato
- 4 foglie di menta
- 1 lt di acqua
- sale e pepe

PREPARAZIONE

1 Scaldate l'olio d'oliva in una padella piuttosto ampia, aggiungete la cipolla e saltatela finché diventi morbida e trasparente. Aggiungete lo zenzero e cuocete, mescolando, per ulteriori 2 minuti.

Aggiungete la papaia tagliata a cubetti, la menta, il sale, il pepe e l'acqua e mescolate bene e portate ad ebollizione. Coprite e continuate la cottura per 20 minuti.

Mescolate la zuppa per rompere i pezzi grossi di papaia rimasti e servite il piatto caldo o raffreddato.