

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di rigaglie

LUOGO: Asia / Israele

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



INGREDIENTI

- 900 g di rigaglie (ali ventriglio e colli)
- 2 spicchi d'aglio affettati
- 2 foglie di sedano tritate
- 1 cucchiaio di passata di pomodoro
- 2 patate di media grandezza sbucciate e tagliate a dadini
- 250 g di piselli freschi o in scatola
- 1 cucchiaio di succo di limone
- 1 piccola cipolla tritata
- 2 cucchiai d'olio da frittura
- 10 tazze di acqua calda.

PREPARAZIONE

- 1 Pulire le rigaglie e tagliarle. Friggere in una casseruola la cipolla, aggiungere la passata di

pomodoro e le rigaglie, acqua, aglio e verdura (esclusi i piselli).

Portare a bollitura, ridurre il fuoco e cuocere a fuoco lento per 30 min. Rimuovere dal fuoco e aggiungere il succo di limone. Servire con il riso bollito o pasta da zuppa.