

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.