

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di zucchine

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Molise](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

ZUCCHINE 4
PATATE 3
UOVA 4
SALSICCIA DI MAIALE 4
CIPOLLE 1
BASILICO 2 foglie
SEDANO 1 costa
POMODORI 400 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
gr
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Soffriggete la cipolla tagliata a pezzetti, aggiungete le zucchine tagliate a fette, il pomodoro e gli aromi (sedano e basilico).



2 Quando le verdure saranno quasi completamente cotte, aggiungete le patate tagliate a fette e la salsiccia, infine aggiungete le uova facendo attenzione a non rompere il tuorlo.





3 Regolate, infine, di sale e pepe ed ultimate la cottura per altri 5 minuti, servite la zuppa calda.