

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa invernale

LUOGO: *Asia / Israele*

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



INGREDIENTI

90 g di oca affumicata (può essere
sostituita dal tacchino)

2/3 patate affettate

4 carote fatte a cubetti

200 g di zucca fatta a cubetti

150 g di fagioli bianchi o scuri

2/3 foglie di sedano

tritate

un cubetto di zuppa di pollo

1 cipolla

finemente tritata

olio per frittura

2 spicchi d'aglio

sminuzzati

1 cucchiaino di ketchup

3 pinte d'acqua

PREPARAZIONE

1 Immergere i fagioli in acqua per 12 ore. Cuocere i fagiolini a fuoco alto, finché non siano teneri. Mettere da parte.

In un po' d'olio saltare l'oca con aglio e cipolla. Aggiungere tutta la verdura, e stufare per 10 minuti.

Trasferire il tutto in una casseruola alta. Aggiungere dell'acqua il cubetto di zuppa e il ketchup e mischiare bene. Coprire e continuare a far bollire lentamente a fuoco medio per un'altra ora. Aggiungere i fagiolini poco prima di servirli. Servire caldo in piatti da zuppa con crostini.