

ZUPPE E MINESTRE

## Zuppa piccante

LUOGO: [Europa](#) / [Russia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [50 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



La **zuppa piccante** che vi andiamo a proporre è davvero molto gustosa e saporita, a base di verza è l'ideale come comfort food durante una cena invernale. Provate questa ricetta se amate scoprire nuovi sapori e soprattutto nuovi abbinamenti! E se vi piacciono questo tipo di proposte, provate allora la zuppa [speziata con i cavoletti](#) di Bruxelles

### INGREDIENTI

PEPERONI GIALLI a pezzetti - 1  
CAROTE a rondelle - 200 gr  
CAVOLO VERZA a listarelle - 200 gr  
PATATE a dadini - 250 gr  
CIPOLLE grossa e a fette sottili - 1  
PAPRICA 1 cucchiaino da tavola  
FARINA 1 cucchiaino da tavola  
PREZZEMOLO tritato -  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
SALE  
PEPE NERO  
PAPRIKA PICCANTE ½ cucchiaini da tavola  
BRODO VEGETALE 2 l

### PREPARAZIONE

- 1 Per fare la zuppa piccante scaldate un po' di olio in una casseruola e soffriggetevi la cipolla a fuoco medio.

Aggiungete, quindi, la verza e fatela rosolare con la cipolla per alcuni minuti.



- 2 Cospargete il tutto di farina, fate in modo che la farina si distribuisca uniformemente, quindi bagnate con un bicchiere di brodo; insaporite con la paprica (sia quella dolce che quella piccante) e portate ad ebollizione.





**3** Appena la zuppa prende bollore, unite le carote, le patate e il peperone e versate il brodo restante; coprite e fate sobbollire per 40 minuti.





- 4 Togliete dal fuoco, salate e pepate a piacere; trasferite in una zuppiera e decorate con del prezzemolo tritato prima di servire.

## CONSIGLIO

**Me ne è avanzata una porzione, posso consumarla domani?**

Sì va benissimo, è ancora più buona.

**Ho comprato più verza del necessario, cosa posso farci?**

Ti consiglio questo ottimo [risotto](#).