

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa rustica

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

500 g di cavolo verza

burro

olio

1 dado per brodo

200 g di prosciutto cotto in una sola fetta

acqua

1 cipolla bianca.

PREPARAZIONE



- 2** Tagliare finemente la cipolla e il prosciutto. Se questo non fosse in una sola fetta, sovrapporre le fette, comprimerle un po' e tagliarle a quadratini.



- 3** Mettere in pentola a pressione, una noce di burro, 1 cucchiaio d'olio, scaldare e fare scogliere, quindi aggiungere la cipolla.



4 Rosolarla dolcemente e farla diventare trasparente.

Aggiungere il prosciutto cotto, il brodo vegetale, chiudere la pentola e dal fischio calcolare 10 minuti.



5 Servire la zuppa a piacere, con eventuali crostini o formaggio parmigiano.

