

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa sabra

LUOGO: [Asia / Israele](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [45 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

VERDURE MISTE (di stagione) - 360 gr

DADO PER BRODO DI POLLO 1

ACQUA 6 tazze

BURRO

PREZZEMOLO tritato - 1 cucchiaio da
tavola

SALE

PEPE NERO

Se amate i piatti tradizionali di paesi esteri e lontani dall'Italia, la **zuppa sabra** è ciò che fa per voi. Si tratta infatti di uno speciale piatto ebraico, molto famoso in questi posti che era solito essere il pasto di contadini e pastori, che potevano consumarla anche il giorno seguente. Una zuppa ottima per l'inverno, che di certo vi piacerà se amate sperimentare nuove pietanze e nuovi gusti. Se poi avete ancora voglia di altre zuppe vi proponiamo di provare anche quella di [verza e patate](#): favolosa davvero!

PREPARAZIONE

- 1 Per fare la zuppa sabra, sbucciate e lavate la verdura, quindi tagliatela a cubetti.

Fate soffriggere le verdure in una casseruola con un po' di burro.



- 2 Aggiungete a questo punto dell'acqua e fate bollire lentamente a fuoco medio per 45 minuti.



- 3 Durante la cottura aggiungete il condimento (sale e pepe) e il dado per il brodo di pollo.

Servite la zuppa calda, guarnita con prezzemolo tritato o aneto.

CONSIGLIO

Posso consumarla anche il giorno dopo?

Certo, sarà ottima!

Potrei aggiungere del pollo lessato avanzato ieri?

Sì certo, aggiungilo quando manca poco alla fine della cottura.