

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa vegetale con formaggio

LUOGO: Europa / Bulgaria

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



INGREDIENTI

250g di fagioli verdi
1 cipolla
½ cavolo di media grandezza
1 piccolo cavolfiore
150g di formaggio bianco in salamoia
prezzemolo
olio di semi di girasole
sale

PREPARAZIONE

- 1 Bollire i fagioli in acqua salata e scolarli. Cuocere le cipolle finemente tritate, il cavolo ed il cavolfiore in olio e un goccio d'acqua, versarci sopra dell'acqua calda e l'acqua di cottura dei fagioli. Quando il tutto è cotto, aggiungere il passato di fagioli e il formaggio schiacciato. Bollire per altri 10 minuti e servire con prezzemolo fresco tritato.