

ZUPPE E MINESTRE

# Zuppa vegetale malgascia

LUOGO: *Africa / Madagascar*

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



## INGREDIENTI

- 1 lt di brodo fresco di vitello
- 4 carote affettate grossolanamente
- 1 rapa sbucciata e tagliata a cubetti
- 8 cipollotti tagliati in pezzi da 5cm
- 175g di fagioli di Spagna
- 175g di pomodoro fresco tritato grossolanamente
- sale e pepe nero

## PREPARAZIONE

- 1 Mettete tutti gli ingredienti in una grossa casseruola, portate tutto ad ebollizione, quindi riducete il fuoco, coprite parzialmente la casseruola e sobbollite per 1 ora.  
Lasciate raffreddare un po' il composto, trasferitelo in un frullatore e frullate fino ad ottenere un passato abbastanza denso.  
Rimettete la zuppa nella casseruola, aggiustate di sale e riscaldatela.  
Servite il piatto caldo.