

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa vegetale

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Bulgaria*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *40 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

PATATE 3

CAROTE 2

SEDANO ½ coste

CAVOLO VERZA 150 gr

CIPOLLE 1

POMODORI 3

CAVOLO RAPA 1

PAPRIKA PICCANTE 1 cucchiaino da tè

YOGURT 100 gr

UOVA 1

CACIOCAVALLO 100 gr

SALE

PREZZEMOLO 1 ciuffo

PREPARAZIONE

- 1 Versate il sedano e le carote entrambi tagliati a tocchetti in acqua bollente salata insieme al cavolo tagliato finemente ed alla paprika.



- 2 Non appena le verdure si saranno ammorbidite, aggiungete le patate affettate.



- 3 Nel frattempo miscelate, in una ciotola, l'uovo e lo yogurt sbattendo leggermente i due ingredienti affinché si amalgamino completamente.



- 4 A cinque minuti dal termine della cottura delle patate, versate nella casseruola il composto di yogurt e uovo. In questo modo la zuppa assumerà una consistenza più densa.



5 Aggiungete solo alla fine la rapa affettata e lasciate cuocere il tutto per altri cinque minuti.



6 Servite con prezzemolo tritato finemente e caciocavallo grattugiato.