

ZUPPE E MINESTRE

## Zuppa vegetariana

LUOGO: *Asia / Israele*

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



### INGREDIENTI

- 4 pomodori
- 1 peperone verde
- 1 cetriolo
- 1 zucchina estiva
- 1 peperone rosso dolce
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 4 cipolle primaverili
- 2 spicchi d'aglio
- 1 cucchiaio di succo di limone
- 1 cubetto di brodo di pollo
- 2 cucchiaini di zucchero
- 1 cucchiaio di sale
- un pizzico di peperoncino rosso piccante
- un pizzico di pepe nero

### PREPARAZIONE

- 1 Lavare e pelare tutta la verdura (versare l'acqua bollente sui pomodori per rimuovere la

pelle). Tagliare a cubetti e mettere gradualmente nel miscelatore elettrico. Per ciascuna tazza di verdura aggiungere  $\frac{1}{4}$  di tazza d'acqua continuando a mescolare.

Aggiungere il cubetto di brodo di pollo, il succo di limone, zucchero e spezie. Continuare a mescolare per altri 2 minuti.

Spostare la zuppa in una brocca bassa e mettere in frigorifero per 5/6 ore. Servire molto freddo in bicchieri bassi.