

ZUPPE E MINESTRE

Zuppetta tiepida di zuccina

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

zuccina lunga
pomodorini
cipollotti
patate
sale
pepe nero
olio
parmigiano

PREPARAZIONE

- 1 Le dosi delle verdure vanno a gusti in quanto la predominanza del'una o dell'altra va a gusto personale.



- 2 Sbollentate dei pomodorini e tagliateli a pezzi grossolani e metteteli in un'ampia padella con cipollotti freschi anch'essi tritati a pezzi grossi.



- 3 Lavate le zucchine e le patate tagliatele a dadini.



4 Fate cuocere con sale e pepe nero aggiungendo acqua.





5 Terminate con un filo d'olio e parmigiano grattugiato.





6 Servite tiepida.

