

ZUPPE E MINESTRE

## Zuppetta tiepida di zucchini

---

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



### INGREDIENTI

zucchini 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.

