

ZUPPE E MINESTRE

## Zuppetta tiepida di zucchina

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



La zuppetta di zucchine è un piatto versatile: un primo piatto lasciando un sughetto morbido oppure un ottimo contorno. Servita tiepida è ottima ma anche calda è godibilissima.

### INGREDIENTI

ZUCCHINE della varietà lunga - 2

PATATE 2

POMODORI CILIEGINI 300 gr

CIPOLLOTTI 2

PASSATA DI POMODORO

PARMIGIANO REGGIANO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola

SALE

### PREPARAZIONE

**1** Ecco la zucchina utilizzata per questa preparazione:



- 2 Sbollentare dei pomodorini e tagliarli a pezzi grossolani, quindi metterli in un'ampia padella con cipollotti freschi anch'essi tritati a pezzi grossetti.



- 3 Lavare la zucchini e le patate, quindi tagliare il tutto a cubetti.



- 4 Far cuocere senza alcun condimento, solo sale e pepe nero con aggiunte d'acqua, fino alla cottura delle verdure.

Le patate e le zucchine devono rimanere belle consistenti e non sfaldarsi.

Se il pomodoro non dovesse colorare la zuppa unire della passata.





5 Alla fine condire con un giro d'olio e parmigiano.



6 Servite tiepida.

