

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di patate rustica

LUOGO: Europa / Italia

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



Zuppa di patate rustica

INGREDIENTI

BRODO DI CARNE 400 ml
ACQUA
PATATE 5
POMODORINI 7
CAROTA 1
COSTE DI SEDANO 1
PREZZEMOLO 1 ciuffo
CIPOLLA ½
SALE
PARMIGIANO GRATTUGIATO
PANE A FETTE abbrustolito per servire -
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare la zuppa di patate rustica, preparate da prima il brodo di carne, quindi prendete e tagliate i pomodorini, raccoglieteli in un recipiente e mettelvi da parte.



2 Pelate bene le patate e mettete momentaneamente da parte anch'esse.



3 Preparate un soffritto abbastanza grossolano. Tagliate a fettine la costa di sedano, spuntate e pelate la carota, quindi tagliatela abbastanza sottilmente e riunite le verdure in una casseruola.





4 Aggiungete alle verdure appena preparate, un trito di prezzemolo fresco. Unite nella casseruola anche mezza cipolla tritata, insieme ad un giro d'olio extravergine d'oliva.

Accendete il fuoco, lasciate prendere calore e soffriggere brevemente il soffritto.





- 5** Una volta che il soffritto avrà preso calore, tagliate a dadini le patate, precedentemente pelate e messe da parte e unitele al soffritto.

Aggiungete nella casseruola anche i pomodorini e lasciate insaporire bene per qualche minuto.





- 6 Versate nella casseruola il brodo di carne caldo diluito con poca acqua. Aggiustate le verdure con un pizzico di sale, coprite e portate a cottura, mantenendo il fuoco basso. Cuocete fino a quando le verdure saranno diventate morbide.



7 Mentre le verdure sono in cottura, tagliate delle fette di pane e mettetele ad abbrustolire in forno, serviranno per servire la zuppa.





8 Una volta che le verdure avranno raggiunto la cottura desiderata, spegnete il fuoco e lasciate riposare qualche istante la zuppa.



9 Mettete sul fondo dei piatti le fette di pane abbrustolito, cospargete il pane con del parmigiano grattugiato, versate sopra la zuppa di patate, un'altra spolverata di parmigiano grattugiato, se gradite un filo d'olio extravergine d'oliva a crudo, quindi servite.



