

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di rape, zucca e patate

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 60 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



Davvero ottima questa **zuppa di rape, zucca e patate**, una ricetta semplice ma non banale, perfetta da servire quando i primi freddi iniziano a farsi sentire e la sera magari abbiamo voglia di riscaldarci un po'. Provate questa versione molto saporita, che piacerà a chi ama essere coccolati da un pasto caldo a tavola.

Questa zuppa di rape, zucca e patate è un perfetto comfort food che vi rimetterà in sesto dopo un giorno di lavoro.

Anche grazie ai suoi colori è un piatto molto apprezzato perché anche se autunnale mette

vivacità alla tavola. Provate questa ricetta facile economica ma dal risultato decisamente interessante e se vi piacciono le zuppe di verdure vi segnaliamo anche quella [frantoiana](#), una delizia!

INGREDIENTI

RAPE bianche - 300 gr
ZUCCA 400 gr
TOPINAMBUR 150 gr
BARBABIETOLE 250 gr
PATATE 500 gr
PORRI 200 gr
CIPOLLE 130 gr
BASILICO 2 ciuffi
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Per fare la zuppa di rape, zucca e patate per prima cosa affettate il porro e la cipolla, quindi fate a cubetti le patate, tagliate quindi la zucca e le rape a pezzi. Fatto ciò sbucciate anche il topinambur e riducetelo a spicchietti. In un tegame adatto alla cottura delle zuppe mettete l'olio nel quale farete soffriggere la cipolla e il porro. Dopo qualche minuto aggiungete la rapa e le patate e allungate con dell'acqua calda. Aggiustate di sale e pepe, metete qualche foglia di basilico e fate cuocere per circa 35 minuti. Trascorso questo tempo aggiungete la dadolata di zucca e dopo ulteriori dieci minuti di cottura aggiungete anche le barbatietole prelesate. Completate la cottura per ancora 5 minuti quindi servite la vostra zuppa di rapa, zucca e patate in ciotoline quando è ancora calda.

CONSIGLIO

Potrei consumarla anche il giorno dopo?

Sì come tutte le zuppe è ottima anche il giorno seguente.

Non ho le barbabietole posso non metterle?

Certo, danno un ottimo tocco di colore ma andrà benissimo anche senza.

Ai miei figli non piacciono i pezzi, viene buona se la frullo?

Sicuramente sì, otterrai una crema deliziosa!