

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di rape, zucca e patate

di: *Cookaround*

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