

ZUPPE E MINESTRE

# Minestra di verza

di: *Aitina*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *molto bassa*    PREPARAZIONE: *15 min*    COTTURA: *40 min*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



La minestra di verza è un vero comfort food per chi, d'inverno, è abituato a trovare ristoro in un bel piatto di minestra calda. L'aggiunta delle patate, dei fagioli e del riso rende questa minestra particolarmente cremosa e densa e gustosa.

## INGREDIENTI

CAVOLO VERZA piccolo - 1  
FAGIOLI 300 gr  
PATATE 100 gr  
RISO 120 gr  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2  
cucchiaini da tavola  
SALE  
PEPE NERO

## PREPARAZIONE

**1** Lavare la verza ed affettarla finemente.



**2** Trasferirla in una pentola e accendere il fuoco.



**3** Sbucciare le patate, tagliarle a cubetti ed unirle alla pentola.



4 Aggiungere circa un bicchiere d'acqua e far cuocere per circa 15 minuti coperto.



5 Aggiungere i fagioli già cotti e schiacciare leggermente con il cucchiaio; salare e lasciar cuocere per altri 15 minuti.



**6** Unire altra acqua ed il riso; portate a cottura.



**7** A cottura ultimata, servite la minestra ben calda con un giro d'olio extravergine d'oliva a crudo, a piacere.



NOTE