

ZUPPE E MINESTRE

# Zuppa di verdure

di: *Cookaround*

---

LUOGO: **Europa / Bulgaria**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **15 min**    COTTURA: **35 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

---



## INGREDIENTI

CIPOLLE 4

POMODORI 5

PEPERONI ROSSI 3

PEPERONI GIALLI 3

MELANZANE 2

PATATE 5

OKRA 100 gr

FAGIOLINI 100 gr

PAPRIKA DOLCE 1 cucchiaino da tè

PREZZEMOLO 1 ciuffo

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE 6 cucchiaini da  
tavola

SALE

# PREPARAZIONE

- 1 Imbiondite le cipolle tagliate fini in olio e un goccio d'acqua, aggiungetevi i peperoni tagliati fini, i pomodori, i fagiolini, le melanzane, la paprika, il sale e dell'acqua.





- 2 Quando tutti gli ingredienti risulteranno morbidi, aggiungete le patate tagliate a rondelle, l'okra e dell'acqua tiepida.



**3** Trasferite la zuppa in un tegame da forno, possibilmente di coccio. Infornate a 180°C per 20 minuti.



**4** Cospargete con prezzemolo tritato finemente prima di servire.