

ZUPPE E MINESTRE

# Zuppa piccante di zucchine con riso e lime

di: *Cookaround*

LUOGO: Nord America / Messico

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 13 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

ZUCCHINE tagliate a pezzetti - 2

RISO A CHICCO LUNGO 4 cucchiai da tavola

BRODO DI POLLO (o di verdura o carne) - 1,2 l

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2 cucchiai da tavola

SPICCHIO DI AGLIO 4

PEPERONCINO ROSSO DOLCE o 2 - 1 cucchiaino da tavola

CUMINO in polvere - ½ cucchiai da tè

SALE

PEPE NERO

ORIGANO fresco per guarnire -

LIME a spicchi -

## PREPARAZIONE

- 1 Scaldate l'olio in una padella dal fondo pesante, aggiungete l'aglio e soffriggetelo per circa un minuto fino a che inizia a cambiare colore.

Aggiungete il peperoncino in polvere e il cumino e cuocete a fuoco medio-basso per un minuto.



- 2 Aggiungete il brodo, le zucchine ed il riso, quindi cuocete a fuoco medio fino a che le zucchine risultino morbide ed il riso cotto (circa 10). Insaporite con sale e pepe.





- 3 Distribuite la zuppa in scodelle da minestra, guarnite con origano e servite, a piacere, con spicchi di lime.