

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa piccante

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Russia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **50 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



La **zuppa piccante** che vi andiamo a proporre è davvero molto gustosa e saporita, a base di verza è l'ideale come comfort food durante una cena invernale. Provate questa ricetta se amate scoprire nuovi sapori e soprattutto nuovi abbinamenti! E se vi piacciono questo tipo di proposte, provate allora la zuppa [speziata con i cavoletti](#) di Bruxelles

INGREDIENTI

PEPERONI GIALLI a pezzetti - 1
CAROTE a rondelle - 200 gr
CAVOLO VERZA a listarelle - 200 gr
PATATE a dadini - 250 gr
CIPOLLE grossa e a fette sottili - 1
PAPRICA 1 cucchiaino da tavola
FARINA 1 cucchiaino da tavola
PREZZEMOLO tritato -
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE
PEPE NERO
PAPRIKA PICCANTE ½ cucchiaino da tavola
BRODO VEGETALE 2 l

PREPARAZIONE

- 1 Per fare la zuppa piccante scaldate un po' di olio in una casseruola e soffriggetevi la cipolla a fuoco medio.

Aggiungete, quindi, la verza e fatela rosolare con la cipolla per alcuni minuti.



- 2 Cospargete il tutto di farina, fate in modo che la farina si distribuisca uniformemente, quindi bagnate con un bicchiere di brodo; insaporite con la paprica (sia quella dolce che quella piccante) e portate ad ebollizione.



3 Appena la zuppa prende bollore, unite le carote, le patate e il peperone e versate il brodo restante; coprite e fate sobbollire per 40 minuti.



- 4 Togliete dal fuoco, salate e pepate a piacere; trasferite in una zuppiera e decorate con del prezzemolo tritato prima di servire.

CONSIGLIO