

LE RICETTE DI AMALIA

ZUPPA DI LEGUMI, VERZA E SEDANO RAPA

1- Tagliate finemente le verdure e dopo aver fatto appassire nell'olio la cipolla unite il tutto e lasciate cuocere per 15 min circa

Ingredienti per 4 persone
legumi già ammollati:

- Fave
- Fagioli Cannellini e Borlotti
- Ceci

Verza Riccia

Sedano Rapa

Bieta verde o rossa

Cipolla Rossa

Sale q.b.

Preparazione:

- 1- Fate bollire i legumi già ammollati in abbondante acqua, a fine cottura lasciateli freddare nella loro acqua...VI SERVIRA' PER LA ZUPPA!!!
- 2- Tagliate finemente le verdure, e dopo aver fatto appassire nell'olio la cipolla unite il tutto e lasciate cuocere per 15 min circa
- 3- A questo punto unite i legumi cotti e la loro acqua e lasciate cuocere qualche minuto per addensare l'acqua
- 4- Servite con Crostini di Pane e Parmigiano, a piacere aggiungere un pò di olio a crudo.

