

Zuppa di verza e patate



La primavera sta arrivando ma c'è ancora qualche giornata grigia in cui viene voglia di una buona zuppa. Oggi vi proponiamo la zuppa di verza e patate, arricchita con della pancetta che dona al piatto un carattere più gustoso.

Ingredienti per 2 persone

450 g di verza
250 g di patate
70 g di pancetta
150 g di riso
olio
peperoncino
sale

Nella preparazione di questa zuppa abbiamo utilizzato la pentola a pressione che velocizza molto i tempi di cottura. Se avete più tempo potete optare per la cottura tradizionale.

Per prima cosa pulire la verza, tagliarla a striscioline e lavarla accuratamente sotto l'acqua corrente.

Tagliare la pancetta a dadini e metterla nella pentola con un filo d'olio e un pochino d'acqua. Cuocere la pancetta a fuoco basso, fino a che non inizia a dorare, aggiungere la verza e farla appassire.



Nel frattempo pulire le patate e tagliarle a dadini e aggiungerle alla verza. Condire con un pizzico di sale grosso, il peperoncino e se necessario un filo di olio.



Coprire con l'acqua necessaria e cuocere a pressione, per circa 25 minuti dal fischio. Quando la zuppa è pronta aggiungere un bicchiere di acqua, portare ad ebollizione e cuocere il riso.



Servire ben calda con un filo di olio a crudo.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Primi](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)