

Zuppa di verza e patate



Ingredienti

300 gr di verza

2 patate

½ cipolla

2 cucchiari di olio extravergine di oliva

1,5 l di acqua

Sale fino

Olio extravergine di oliva

Pepe

Rosmarino

Procedimento

Tritiamo finemente la cipolla con tagliere e coltello, poi mettiamola da parte. Sbucciamo le patate e tagliamo a dadini piccolissimi, poi trasferiamoli in una ciotola. Affettiamo finemente la verza e teniamola da parte in una ciotola. Facciamo rosolare nell'olio la cipolla tritata dentro una casseruola capiente. Dopo qualche minuto, aggiungiamo le patate e mescoliamo spesso per evitare che si attacchino. A questo punto, aggiungiamo la verza, saliamo, uniamo l'acqua e mescoliamo bene. Copriamo con il coperchio e lasciamo cuocere la zuppa a fuoco medio-basso per circa 40-45 minuti. Per servire la zuppa di verza, aggiungiamo una macinata di pepe, un filo d'olio a crudo e un rametto di rosmarino come guarnizione.

Ricetta originale di Benedetta Rossi