



RICETTA: ZUPPA DI VERZA CON SALSICCIA



Portata: Primi piatti

Olio Bertolli: Robusto

Difficoltà: Media

Tempo di preparazione: 30 min.

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di verza
- 100 g di salsiccia
- 6 cucchiaini d'olio extravergine BERTOLLI ROBUSTO
- 30 g di pancetta a dadini
- 2 patate
- 1 costa di sedano
- 1 porro
- 1 carota
- 1 mazzetto di prezzemolo tritato
- 1 scalogno
- sale

Olio consigliato:



Robusto

Preparazione:



Monda la verza, lavala, asciugala e tagliala a listarelle (1). Pela le patate, lavale e riducile a dadini (2). Monda il sedano, lo scalogno e il porro, spunta la carota e raschia, lava e trita tutto finemente (3).



Spella la salsiccia (4) e sbriciolala con una forchetta, quindi falla rosolare a fuoco basso in un tegame antiaderente con 1 cucchiaino d'olio extravergine BERTOLLI ROBUSTO (5). Togli la salsiccia dal tegame, elimina il grasso sciolto e ripeti la stessa operazione con la pancetta (6).



Metti in una pentola con 2 l d'acqua la verza, le patate (7), il trito di verdura (8), un pizzico di sale e fai cuocere per 40 minuti. A 15 minuti circa dal termine della cottura, unisci la salsiccia e la pancetta (9) e mescola bene. Togli dal fuoco, aggiungi il prezzemolo e servi in tavola con un cucchiaio d'olio per piatto.