

ZUPPA DI VERDURE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 2 zucchine,
- 1/2 verza piccola,
- 1 porro,
- 1 rapa,
- 4 carote,
- 1 patata,
- 1 cipolla,
- 3 gambi di sedano,
- 40 g di burro,
- sale,
- 100 g di lenticchie già ammollate,
- 50 cl di brodo,
- 50 g di pancetta,
- crostini di pane,
- 4 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato.

Mondate tutti gli ortaggi, quindi tritate tre quarti della cipolla, riducete la verza a striscioline sottili, il porro ad anelli e le restanti verdure a bastoncini.

Fate cuocere le lenticchie in una casseruola con mezzo litro di brodo, a calore moderato per 15 minuti, dopodichè unite tutti gli ortaggi preparati, un litro d'acqua e il sale necessario e proseguite la cottura per mezz'ora.

Nel frattempo tritate la pancetta con il resto della cipolla e fate rosolare il trito in una padella con 40 g di burro, per 3-4 minuti a fuoco dolce.

Quando la zuppa è cotta, aggiungetevi il soffritto di cipolla e pancetta e lasciate insaporire tutt'assieme per qualche istante.

Trasferite la preparazione in una zuppiera calda, cospargetela con il Parmigiano grattugiato e portate in tavola insieme ai crostini di pane.