



ZUPPA DI VERZA CON SALSICCIA

blog.giallozafferano.it/lapasticciona/



Ingredienti per 4 persone:

- 750 g di verza
- 5-6 salsicce fresche
- 400 g di pomodorini con basilico
- mezza cipolla
- qualche foglia di basilico
- mezzo gambo di sedano
- q. b. di peperoncino extra piccante
- q. b. di pepe nero
- q. b. di Olio Extravergine di Oliva DANTE
- q. b. di sale fino
- q. b. di acqua

Preparazione:

Togliete i pomodorini dalla lattina e metteteli in un piatto, quindi schiacciateli un po' con una forchetta e lasciateli da parte; private le salsicce del budello, dopodichè accantonatele in attesa di utilizzarle. Prendete una casseruola piuttosto capiente e versatevi all'interno l'olio extravergine di oliva, quindi aggiungete la cipolla tritata, le salsicce e fate rosolare per alcuni minuti, dopodichè aggiungete i pomodori, dell'acqua, il pepe nero macinato, il peperoncino piccante, il sale, qualche foglia di basilico e mezzo gambo di sedano ben lavati, in ultimo aggiungete le foglie di verza; mescolate, chiudete la casseruola con un coperchio e fate cuocere a fuoco moderato, mescolando di tanto in tanto, fino a che la zuppa non è cotta. Servite a tavola la zuppa, ancora calda, accompagnata con fette di pane.