

# ZUPPA CONTADINA



---

**Preparazione :** 10 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 30 min - **Materiale :** -

---

**Ingredienti :** 6 persone

- 3 carote (300 g) - 1 porro (150 g) - 1 gambo di sedano - 2 cipolle - 3 patate (300 g) - 4 cucchiai di olio d'oliva - 800 ml d'acqua - sale, pepe

---

1. Lavare e sbucciare le verdure. Tagliare le carote, il porro e il sedano a tocchetti di 1 o 2 cm circa, le cipolle in quattro parti e le patate a dadini di 2 cm circa. Mettere il tutto nel contenitore di metallo.

2. Aggiungere l'acqua, il sale, quindi avviare il programma PASSATO DI VERDURA. Regolare di sale e pepe e aggiungere l'olio.

**Consigli del cuoco :**

A seconda della stagione, alcuni ortaggi, come le carote, possono richiedere una cottura più lunga. Se necessario, prolungare la cottura di qualche minuto. Per una versione più saporita, aggiungere un goccio di latte o di panna da cucina e/o del formaggio tipo Emmenthal grattugiato.

Cook Expert ■

