

# ZUPPA DELLA MAMMA



---

**Preparazione :** 15 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 40 min - **Materiale :** -

---

**Ingredienti :** 6 persone

- 100 g di pancetta a cubetti - 2 belle carote - 1 porro - 2 cucchiai di burro - 1 l di acqua - ½ cipolla - 2 patate - 1 spicchio d'aglio schiacciato - Pepe

---

1. Lavare e sbucciare le verdure e tagliarle a pezzi.
2. In un tegame far saltare la pancetta con la cipolla tagliata a fette. Aggiungere il burro assieme alle verdure e cuocere per 2 minuti mescolando. Aggiungere l'acqua, il pepe e lasciar bollire lentamente per circa 40 minuti.
3. Versare la zuppa nel blender e frullare per circa 1 minuto con la funzione "Soups".
4. Riscaldare in una pentola a fuoco lento prima di servire.