

Le ricette di Giuly - Zuppa di Verza

A cura di Giuly Fonty

Ciao a tutti, la ricetta di oggi è un toccasana per le fredde serate d'inverno.

INGREDIENTI:

- 1 verza (la grandezza dipende da quanti siete)
- pasta per minestra q.b (gomiti, conchigliette, ditaloni)
- 1 mazzetto di odori (alloro, rosmarino, timo)
- 2 scalogni
- Olio q.b
- Sale q.b
- Acqua q.b

– Pepe q.b

– Formaggio grattugiato q.b

PROCEDIMENTO:

Prendere la verza, tagliarla a pezzi eliminando la costola dura di ogni foglia, lavarla sotto l'acqua corrente.

A parte in una pentola mettere lo scalogno tagliato sottile con l'olio ed il mazzetto di odori legato con uno spago alimentare.

Lasciare stufare per 5 minuti quindi aggiungere la verza, fare insaporire per 10 minuti continuando a mescolare.

Passato il tempo togliere il mazzetto di odori e aggiungere acqua bollente fino a coprire la verza, salare ed infine aggiungere la pasta e portare a cottura.

Servire con un po' di parmigiano e un po' di pepe ed un filo di olio.

Buon Appetito!

© 2025 CIVICO20NEWS – riproduzione riservata

Data di pubblicazione: 13/12/2025

Salvato in PDF in data: 26/10/2026

Link all'articolo: <https://civico20-news.it/ricette/le-ricette-di-giuly-89/13/12/2025/>