

POTAGE DI VERDURE

Ingredienti per 4 persone:

- 150 g di carote,
- 150 g di zucchine,
- 1 cipolla,
- 1 pomodoro grande maturo,
- 100 cl di brodo di manzo,
- sale,
- poco pomodoro a cubetti,
- prezzemolo tritato.

Lavare e pulire 150 g di carote e 150 g di zucchine, tagliarle a tocchetti e passarle al tritaverdure.

Affettare sottilmente 1 cipolla.

Privare di semi e buccia un grosso pomodoro maturo.

Portare a ebollizione 100 cl di brodo di manzo e versarvi dentro la cipolla e le carote, far sobbollire per 10 minuti e gettarvi dentro anche le zucchine.

Dopo 5 minuti spegnere, salare e versare in fondine.

Versarvi al centro un po' di pomodoro tagliato a cubetti e spolverare con poco prezzemolo tritato.