

## Potage di verza e caciocavallo (gluten free)

Scritto da Chiara Chiaramonte

Venerdì 06 Dicembre 2013 00:33 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 06 Novembre 2013 16:52

---



### Ingredienti per 2 persone

1 zucchini verde lavata e tagliata a dadini  
5 foglie di cavolo verza lavate e tagliate a striscioline  
1 grossa cipolla pelata e affettata  
Mezzo peperoncino fresco tagliato a dadini piccoli  
Una manciata di mandorle tostate spezzate  
30 g di caciocavallo fresco tagliato a dadini piccoli  
Olio evo  
Sale  
Acqua

### Preparazione

In un tegame lasciamo scaldare un filo d'olio, aggiungiamo la cipolla e la zucchini, mescoliamo un po' e poi aggiungiamo un bicchiere d'acqua, il sale e la verza.

## **Potage di verza e caciocavallo (gluten free)**

Scritto da Chiara Chiaramonte

Venerdì 06 Dicembre 2013 00:33 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 06 Novembre 2013 16:52

---

Lasciamo stufare ed ammorbidire per 20-30 minuti.

Quindi passiamo con un frullatore ad immersione e poi versiamo nelle ciotole e guarniamo con il peperoncino, le mandorle ed il caciocavallo fresco.