



Questa zuppa è facile da preparare, gustosa ed ha i mille benefici del peperoncino fresco!

Ingredienti per 2 persone

3 grosse patate pelate, lavate e tagliate a dadini

1 porro lavato e affettato finemente

1/2 peperoncino fresco lavato e tagliato a dadini piccoli piccoli

1/2 cucchiaino di curcuma in polvere

Olio evo

Sale

Preparazione

In un tegamino portiamo ad ebollizione circa 500 ml di acqua salata, quindi versiamo patate e

Zuppa patate e porro con peperoncino fresco (vegan e gluten free)

Giovedì 05 Dicembre 2013 00:24 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 06 Novembre 2013 16:33

porro. Lasciamo cuocere per 25-30 minuti mescolando di tanto intanto ed aggiungendo, verso la fine, la curcuma. L'amido rilasciato dalla patate renderà un po' collosa tutta la zuppa che intanto avrà sfarinato un poco le patate rendendo il tutto un po' cremoso.

Una volta cotta versiamo in ciotole o piatti fondi a riposare un po' e condiamo con il peperoncino fresco e un filo d'olio a crudo.

Un piatto da conforto per le giornate uggiose ed umide, mantenendo sempre leggerezza e gusto.