

ZUPPA DI PATATE E WURSTEL

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (3 cucchiaini)
- 1 dado da brodo
- sale
- coriandolo
- peperoncino in polvere
- patate (500gr)
- peperoni (600gr)
- 3 cipolle
- paprika
- semi di finocchio
- curry
- 4 wurstel

Come si prepara

Soffriggere le cipolle affettate sottilissime in un filo d'olio per 5 minuti, poi aggiungervi i peperoni, uno verde, uno rosso, uno giallo, puliti e tagliati a pezzettoni e appassirli a fuoco vivace rigirandoli spesso.

Stemperare la paprika, il peperoncino in polvere e il curry in due bicchieri di acqua calda, aggiungere un dado da brodo e unire il tutto ai peperoni.

Aggiungere poi le patate sbucciate e tagliate a tocchetti piccoli, coprire e cuocere a fuoco lento per una ventina di minuti, le patate dovranno essere cotte ma sode.

Se occorre, durante la cottura si pur aggiungere altra acqua calda. Salare, ma poco.

Tagliare i wurstel a dadi grossi, sbollentarli per un minuto in acqua bollente, così che perderanno un pò di grasso, e aggiungerli alle verdure.

Profumare il tutto con un cucchiaino di semi di finocchio selvatico e un cucchiaino di coriandolo macinati.

Cuocere ancora per qualche minuto e servire tiepida.

Difficoltà: 2





Tempo: 40

Tags

zuppe, minestre, Ricetta bavarese, Zuppa di patate e wurstel