Zuppa di riso con verdure

Tempo di preparazione: 55 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Acqua: un litro e mezzo
- Carote: 2
- Cipolla: 1
- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiai
- Pepe nero: q.b.
- Riso: 300 gr
- Sale: q.b.
- Sedano: 1 rametto
- Spinaci: 150 gr
- Zucca già pulita: 200 gr

Preparazione

La zuppa di riso con verdure è un primo autunnale caldo e saporito, un vero comfort food da gustare in queste fredde giornate. È un piatto cremoso, sano, nutriente, leggero e gustosissimo realizzato con verdure di stagione, scegliete le vostre preferite e realizzate questa ricetta deliziosa!

1. Versate l'olio in una pentola e fate soffriggere sedano, carote e cipolla tritati finemente.
2. Aggiungete la ***passata di pomodoro Pomì***, la zucca pulita e tagliata a pezzettini, salate e lasciate insaporite il tutto per un minutino.
3. Versate l'acqua e lasciate cuocete le verdure per 25 minuti, mescolate di tanto in tanto.
4. Aggiungete poi il riso, regolate di sale se necessario e lasciatelo cuocere per 12 minuti circa, controllate il tempo riportato sulla confezione.
5. Poco prima che sia pronto, unite gli spinaci ben lavati, proseguite la cottura per due minuti ed ecco pronta la zuppa di riso con verdure, impiattatela e servitela con un pochino di pepe nero e con un filo di olio.

For this recipe we used:

Passata Classica 150 gr