

# Zuppa di Talli di Zucchine

---



🍴 Per 3

## Ingredienti

1 grossa patata  
talli di zucchini (2 abbondanti manciate o più)  
5-6 piccole zucchine con il fiore  
1 peperoncino  
1 spicchio d'aglio  
sale e olio extravergine di oliva

## Procedimento

Lavare e pulire i talli di zucchini, sbucciare e tagliare a cubetti la patata, mettere tutto in una pentola e ricoprire con acqua, chiudere con il coperchio e fare cuocere fino a che le verdure non siano morbide, aggiustare di sale e fare soffriggere in un pentolino 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva con uno spicchio d'aglio e un peperoncino fresco tagliato a rondelle e privato dei semi. Togliere dal fuoco il pentolino, togliere l'aglio e versare l'olio nella zuppa, mescolare chiudere con il coperchio e lasciare riposare fino a che non sia tiepida. Servire in delle ciotoline con delle fette di pane casereccio