

Soupe délicate de mauve

(Italie)

Ingrédients

pour 4 personnes:

- 500 g de jeunes feuilles de mauve
- 2 carottes
- 1 oignon
- 2 courgettes
- 2 pommes de terre

Préparation:

- Préparer un bouillon avec les légumes,
- Placer quelques secondes les feuilles de mauve dans de l'eau bouillante et non-salée,
- Égouttez les et mettez les à tremper dans le bouillon de légumes,
- Passez au mixeur toute cette préparation, jusqu'à ce qu'elle devienne une sauce.
- Servir chaud avec des dés de pain frits.