

ZUPPE E MINESTRE

Crema di spinaci con crostini

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

SPINACI (già lessati) - 350 gr
MASCARPONE 2 cucchiaini da tavola
PANNA DA CUCINA 200 ml
SCALOGNO 2
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3
cucchiaini da tavola
CUORE DI BRODO VEGETALE 2
SALE
PEPE BIANCO
NOCE MOSCATA

PREPARAZIONE

1 In una casseruola fate scaldare l'olio e fatevi soffriggere gli scalogni affettati. Quando gli scalogni risulteranno dorati, unite al soffritto il mascarpone e mescolate per amalgamare il tutto. Nel frattempo mettete sul fuoco un pentolino con 1 litro d'acqua e due vaschette di Cuore di Brodo Verdure Knorr e lasciate che la gelatina si sciolga. Unite alla casseruola

con il soffritto gli spinaci precedentemente lessati, insaporite con poco sale, pepe bianco e noce moscata e lasciare sul fuoco un paio di minuti cosicché i sapori si amalgamino. Unite, quindi, il brodo preparato in precedenza; lasciate cuocere per circa 20-25 minuti. A questo punto frullate il tutto fino ad ottenere un composto liscio ma piuttosto denso. Ammorbidite il composto con la panna e mescolate per amalgamare bene tutti gli ingredienti. In una padella fate fondere una noce di burro e, quando sarà ben caldo, unite le fette di pancarrè tagliate a quadrotti. Lasciate dorare il pane da entrambi i lati. Servite immediatamente la crema accompagnandola con i crostini appena realizzati.