

ZUPPE E MINESTRE

## Zuppa di ricotta

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



### INGREDIENTI

SPINACI 200 gr  
RICOTTA DI PECORA 400 gr  
POMODORI maturi - 200 gr  
CIPOLLE 1  
PANE TOSCANO 4 fette  
PECORINO STAGIONATO 100 gr  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola  
SALE  
PEPE NERO

### PREPARAZIONE

- 1** Pulite gli spinaci sfilando le costole centrali, lavateli bene sotto l'acqua corrente, fateli a pezzi e lasciateli scolare in un colino, quindi asciugateli con un canovaccio.  
In un tegame scaldate l'olio e fate rosolare la cipolla tritata fine.

Appena la cipolla inizia a soffriggere, abbassate il fuoco, coprite il tegame con il coperchio e fatela appassire fino a quando risulti quasi trasparente.

Salate e pepate adeguatamente mescolando bene.

Unite, a questo punto, la ricotta passata al setaccio e mescolate per amalgamarla bene.



- 2 Fate prendere calore alla ricotta, quindi aggiungete gli spinaci freschi e la passata di pomodoro; lasciate insaporire il tutto.





**3** Qualora il composto risultasse troppo asciutto, aggiungete dell'acqua calda.



**4** Tostate, nel frattempo, le fette di pane ed adagiatele in un vassoio da portata.

Versate la zuppa, una volta pronta, sulle fette di pane nel vassoio e spolverizzate il tutto con del pecorino stagionato grattugiato.