

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.