

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di rucola e patate al pecorino

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

400 g di rucola
3 patate medie
1 l di brodo vegetale
uno spicchio d'aglio
4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
sale
pecorino grattugiato
crostini di pane a piacere.

PREPARAZIONE

- 1 Scaldare l'olio in padella con lo spicchio di aglio, unire una patata tagliata a cubetti e farla rosolare. Dopodichè metterli a scolare su carta assorbente.



2 Mettere ora le altre 2 patate tagliate in quattro nel brodo freddo, portare a bollore,

coprire e cuocere su fuoco basso 15 minuti.



- 3 Unire a questo punto la rucola spezzettata e i cubetti di patata rosolata, togliere il coperchio e far cuocere una ventina di minuti.



- 4 Cinque minuti prima di finire la cottura, recuperare le 2 patate tagliate a pezzi grossi con il mestolo forato, schiacciarle ed rimetterle nella zuppa.



- 5 Togliere dal fuoco, aggiustare di sale e far riposare 15 minuti prima di servire, cospargendo con pecorino grattugiato e crostini di pane.

