

ZUPPE E MINESTRE

# Zuppa di spinaci

LUOGO: Europa / Bulgaria

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



## INGREDIENTI

SPINACI 500 gr  
BURRO 60 gr  
FARINA 2 cucchiari da tavola  
LATTE INTERO 500 ml  
PEPE NERO  
SALE

## PREPARAZIONE

**1** Bollire gli spinaci tritati finemente in acqua salata. Imbiondire il burro e la farina, quindi aggiungere il passato di spinaci. Diluire il tutto con il latte e metà dell'acqua di cottura degli spinaci.

Bollire per altri 5-10 minuti e condire con pepe. Servire con cubetti di pane fritto nel burro.

## NOTE

La stessa ricetta può essere usata con le ortiche.