

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 cucchiaini 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.